Un dîner PRESQUE parfait

numéro 1

LES SECRETS DE **FLORENCE** DE TOULOUSE

LES MEILLEURES **RECETTES** DES CANDIDATS

LES CONSEILS **DÉCO**

LES IDÉES D'ANIMATION

VOS DÎNERS CLÉS EN MAIN

+ 30 recettes inédites

6 EDITIONS

UN DINER PRESQUE PARFAIT

NUMÉRO 1 - MAI 2009

avec RTL

Un dîner presque parfait

Tiens, un nouveau magazine de cuisine ? Non. Beaucoup plus que ça !

Ce premier numéro du magazine *Un dîner presque parfait* est une sorte de "tout-en-un". Vous y retrouverez bien sûr les meilleures recettes des candidats de l'émission (ainsi que de nombreuses recettes inédites), mais aussi tous les conseils pour bien recevoir vos amis et mettre votre cuisine en valeur : des tables tendance pour vous inspirer dans vos choix de décoration et des idées d'animation pour créer des ambiances originales. En tout, dix dîners thématiques livrés quasiment "clés en main" !

Au fil de ce numéro, vous voyagerez de Bretagne jusqu'en Orient en passant par les fjords norvégiens. Vous vous inspirerez des grands peintres impressionnistes. Vous offrirez à votre promis(e) une soirée à Venise. Vous dînerez chez Florence, la "championne des champions" de l'émission. Vous accueillerez une ribambelle d'enfants sans une once de stress. Vous abandonnerez les pizzas le temps d'une soirée jeux. Vous vous engagerez aux côtés des altermondialistes. Et vous remonterez même le temps jusqu'au Moyen Âge…

Un dîner presque parfait, c'est parti : cette fois, c'est vous qui recevez !

La rédaction

EN COUVERTURE

© Bagros/Sucré Salé

Langoustines, pois gourmands et crème safranée

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES :
16 langoustines • 200 g de pois gourmands • 1 poivron jaune • 10 cl de crème liquide • 1 dose de safran en poudre • 1 oignon • 1 carotte • 1 bouquet garni • Huile • Sel et poivre

PRÉPARATION :
Faire chauffer de l'huile dans une cocotte. Émincer l'oignon et la carotte et les faire revenir 2 minutes en remuant. Ajouter 2 litres d'eau, le bouquet garni, saler, poivrer, et laisser bouillir 15 minutes. Pendant ce temps, verser la crème dans une casserole, ajouter le safran et une grosse pincée de sel, et porter à ébullition. Aux premiers frémissements, retirer du feu et couvrir. Effiler les pois gourmands et les faire cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver. Couper le poivron en petits dés et le faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante. Égoutter et réserver. Plonger les langoustines dans le bouillon et les faire cuire 1 minute. Les décortiquer en prenant soin de laisser la carapace de la queue. Répartir les pois gourmands et les dés de poivron dans des bols. Ajouter les langoustines et arroser de sauce safranée.

Un dîner presque parfait est édité par M6 Éditions, S.A. au capital de 50 000 euros, dont le siège social est situé au 89, avenue Charles-de-Gaulle, 92575 Neuilly-sur-Seine Cedex, filiale de M6 Interactions et présidée par Thierry Desmichelle.
Tél. : 01 41 92 73 73.

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 41 92 suivi des chiffres entre parenthèses.

Directeur de la publication
Thierry Desmichelle
Direction presse et éditions
Franck Tiriot (26 73) ftiriot@m6.fr
Responsable éditorial
Mehdi Lounis (26 74) mlounis@m6.fr
Journaliste
Christy Granja

Conception graphique
Herbert Galetti

Secrétaires de rédaction
Olivia Sarini (57 33) osarini@m6.fr,
Sophie Hervier, Annie Touzé.

Crédits photos
Recettes : Studio Guy Renaux
Décoration et dîner Florence : David Nakache
Autres : Fotolia, D.R.

Marketing
Jean-Baptiste Groleau (64 66)
jean-baptiste.groleau@m6.fr,
assisté de Marion Diesbecq (73 54)
marion.diesbecq@m6.fr

Directeur de la diffusion
Didier Dostes.
Chargé de la diffusion
Renaud Isautier (63 80).

Service des ventes
Promévente
Contact : Emmanuel Vinot, 01 55 51 83 64/62.

Imprimé en Italie par NIIAG.

Régie publicitaire
M6 Interactions
89, avenue Charles-de-Gaulle,
92575 Neuilly-sur-Seine Cedex.
Directrice de la publicité
Sophie Doria-Blanc (74 85) sdoria@m6.fr
Directrice de clientèle
Vanessa Durand (66 55) vdurand@m6.fr

Directrice de fabrication et trafic publicité
Patricia Lutreau (27 12) plutreau@m6.fr

Toute reproduction de textes, photos, dessins ou logos publiés dans ce numéro est rigoureusement interdite sans l'accord écrit de l'éditeur. Les documents reçus ne sont pas rendus, et leur envoi implique l'accord de leur auteur pour leur libre publication.
© 2009 M6 Éditions.

N° ISSN : en cours.
Dépôt légal et date de parution de la publication : mai 2009.

Come Dine With Me © and format rights – ITV Productions Limited. Licensed by Granada Ventures Limited 2008. All rights reserved. "Un Diner Presque Parfait"™ ITV Global Entertainment Limited & Metropole Television. Used under licence.

Merci aux équipes de Studio 89 pour leur aide précieuse.

AU MENU

NEWS 6

REPORTAGE 14

26

34

42

50

58

66

74

82

90

IDÉES CULINAIRES

Quelques nouveaux produits à tester avant de les adopter (ou pas) en cuisine.

Le barbecue de Raymond

Vous vous souvenez forcément de Raymond : son ingénieux "barbecue vertical", plus sain, plus pratique et beaucoup plus simple à nettoyer lui avait valu le titre "d'inventeur de l'année" sur M6. Après plusieurs années d'efforts, son bébé voit enfin le jour !
Somagic, 199 euros.

Les tubes de l'été

Oubliez vos anciennes mayonnaises et vos vieux pots de moutarde. Ces tubes en métal très design renferment des condiments sophistiqués et des confitures très tentantes.
Tubissime, Sur les quais, à partir de 5 euros.

Devenez Web-vigneron

Un cadeau ultra-original (mais un peu onéreux) déniché sur Internet : une véritable parcelle de vignes et le droit de suivre, pendant un millésime, l'élaboration d'une cuvée. Vous choisissez vous-même la région, le domaine et le nombre de pieds.
À partir de 190 euros, www.mesvignes.com.

Made in Clermont-Ferrand

Après le Breizh Cola et le Mecca Cola, les géants de la bulle américaine ont un nouveau concurrent, venu tout droit du pays des volcans. Lancé par l'entreprise Julhes – premier producteur mondial de tripoux ! – l'Auvergnat Cola entend faire "tot petar miladiou" ("tout péter", si vous n'êtes pas originaire de la région).
www.auvergnatcola.com

Chocolats apéritif

Plus original que les olives et beaucoup plus chic que les noix de cajou, voici un assortiment de chocolats "salés" spécialement conçus pour l'apéritif. Les parfums vous feront, au choix, saliver ou frissonner : palets noirs au basilic ou au poivre de Sichuan, ganaches au melon, aux cacahuètes ou à base de mojito.
Coffret 19-20, Cacao et Chocolat, 36 euros.

Photos : D.R.

news

LECTURES GOURMANDES

Cinq nouveautés en librairie à dévorer des yeux.

La cuisine est dans le pré

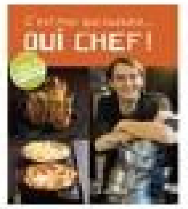
Amoureux du terroir ou nostalgiques des plats de grand-mère, ce livre est fait pour vous : des couples d'agriculteurs de toute la France nous invitent à suivre leur quotidien et à déguster leur cuisine traditionnelle et familiale. Poule au pot, blanquette de veau, potée auvergnate ou lapin en gibelotte retrouvent leur attrait originel sous la plume de Sonia Ezgulian et l'objectif de Damien Grenon.
M6 Éditions, 15,90 euros.

Du bon usage des ustensiles

Dans les mains de la plasticienne Martine Camilieri et de la cuisinière Sonia Ezgulian, un simple économe ou une banale râpe à fromage deviennent redoutables pour créer des plats bluffants. Elles nous proposent 50 recettes décalées, joliment photographiées par Emmanuel Auger.
Éd. de l'Épure, 22 euros.

Mon livre de recettes pour bébé

Parce qu'avec *"10 000 papilles à éveiller, Bébé va vite s'ennuyer avec des épinards bouillis"*, Jenny Carenco a imaginé ce très joli livre truffé de recettes originales pour les tout-petits et de conseils avisés du pédiatre Jean Lalau Keraly. Charmante attention, la couverture est plastifiée pour éviter les éclaboussures !
Éd. Marabout, 14,95 euros.



C'est moi qui cuisine... Oui chef !

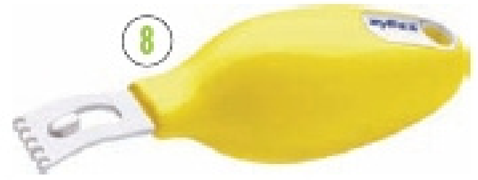
On ne présente plus Cyril Lignac. Dans ce quatrième opus de la collection *Oui chef !*, le cuisinier le plus sympathique du PAF nous propose 65 nouvelles recettes créatives, tendance, et toujours aussi simples à réaliser.
Éd. Hachette Pratique, 9,90 euros.

Les zinzins du zinc

Que vous soyez bistrot de quartier ou bar branché, il y a forcément le lieu qui vous convient dans ce *Guide des meilleurs bars à vins de France* signé Egmont Labadie et mis en images par Pierrick Bourgault. Région par région, dans les grandes villes ou les petits villages, chaque établissement retenu fait l'objet d'un commentaire détaillé et très argumenté. Mieux : à travers de nombreux portraits et interviews complices, les zinzins du zinc nous font partager leur passion pour le vin et leurs dégustations les plus mémorables. Un guide si gourmand, curieux et documenté que nous avons demandé à Egmond Labadie, son auteur, de nous distiller ses conseils œnologiques tout au long de ce magazine. Encore merci à lui !
Éd. Fleurus, 19 euros.

UN PRINTEMPS TOUT EN COULEURS

Rangez vos accessoires d'hiver ! Avec le retour du printemps, on ose la vaisselle et les ustensiles très colorés pour égayer la table et la cuisine.

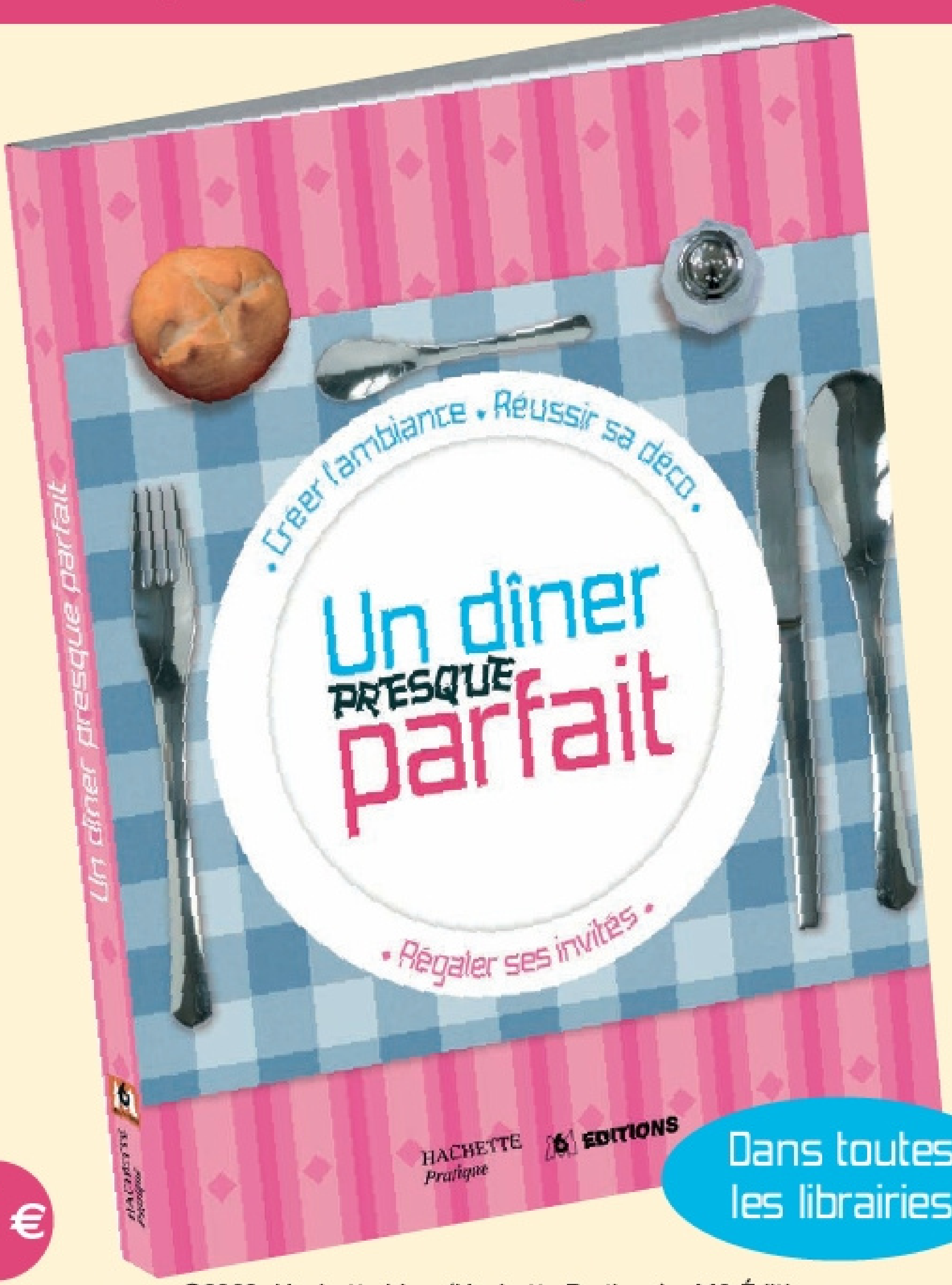


Photos : D.R.

1. Poêle, wok et casserole en aluminium, 13 euros, 19 euros et 12 euros. Carrefour Home. – **2. Tasses à café Acrila,** 19,90 euros les 6. Geneviève Lethu. – **3. Plateau en mélanine motifs fleurs,** existe en deux tailles. 8,90 euros et 10,90 euros. Monoprix. – **4. Duos de moulins sel et poivre Tahiti,** version printemps (anis et tilleul) et été (fuchsia et parme). 45 euros. Peugeot. – **5. Balance Grams,** existe en 3 coloris. 35 euros. Geneviève Lethu.

6. Gobelets Cartoon, 16,50 euros les 6. Geneviève Lethu. – **7. Préparateur Fresh Express,** vendu avec cinq cônes de couleur pour tout râper et trancher, disponible en juillet. Moulinex. – **8. Zesteur pour tous agrumes,** 8,60 euros. Zyliss. – **9. Essoreuse à salade Smart Touch,** désormais disponible en petit modèle 20 cm. 32,50 euros. Zyliss. – **10. Cafetière et théière New Bone China,** 99,95 euros et 109 euros. Menu (design Pernille Vea).

Retrouvez dans le guide « Un dîner presque parfait »
les meilleures recettes de l'émission, des conseils et astuces
pour créer un dîner original et réussi !



15 €

Dans toutes les librairies

©2008, Hachette Livre (Hachette Pratique) – M6 Éditions

M6 ÉDITIONS – RCS NANTERRE – B 421 300 849

basiques

LES 5 SECRETS DE LA VINAIGRETTE

De sa réussite dépend le succès de vos salades !

Respecter les fondamentaux

La base d'une vinaigrette est toujours la même : un produit gras (huile, crème fraîche, yaourt…), un produit acide (vinaigre, citron…), du sel et du poivre. Une pointe de moutarde sert à stabiliser le tout.

Être ordonné

Le sel ne se dissout pas dans l'huile : il faut donc le mélanger d'abord avec le vinaigre, avant d'ajouter l'huile avec un fouet pour faire une émulsion.

Varier les ingrédients

Pensez à adapter votre vinaigre aux ingrédients à assaisonner : par exemple, vinaigre de vin rouge pour les salades rustiques, de xérès pour les plats plus raffinés et de cidre pour le poisson. Même chose pour les huiles : huile d'olive pour une salade verte, huile de noix pour un plat d'endives ou huile de colza pour une salade de pommes de terre. Vous pouvez aussi jouer sur les textures : un jaune d'œuf en début de préparation épaissira le tout !

Surveiller les mélanges

Si vous ne voulez pas obtenir un résultat trop fade ou au contraire trop fort, vous devrez assortir vos choix de condiments : une huile discrète (colza, tournesol…) se mariera avec un vinaigre assez fort (framboise, échalote…), tandis qu'une huile plus marquée (olive, noix…) appellera un compagnon plus doux (cidre, jus de citron…)

Penser léger

Pour limiter la quantité de gras, n'hésitez pas à faire moitié huile et moitié eau, à utiliser du fromage blanc 0 %, ou encore à substituer le jus de citron au vinaigre (en doublant le volume).

Trois recettes originales

Photos : Fotolia

Vinaigrette au soja et au sésame

Pour une salade au poulet ou canard

LE MARCHÉ :

- 2 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- 1 citron vert
- 1 c. à s. de graines de sésame grillées
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Écrasez la gousse d'ail avec le sel, le poivre et le jus de citron vert. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez à l'aide d'un fouet.

Vinaigrette aux agrumes

Un peu de soleil dans vos salades

LE MARCHÉ :

- 1/2 pamplemousse
- 1/2 orange
- 1 citron
- 1 mandarine
- 1 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Presser les agrumes et passer les jus au chinois. Les mélanger avec le sel et ajouter la sauce soja. Poivrer et verser l'huile d'olive en fouettant.

Vinaigrette au yaourt

Un assaisonnement très léger

LE MARCHÉ :

- 1 c. à s. de yaourt 0%
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 échalote
- 1 c. à café de moutarde
- 3 brins de ciboulette
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Mélanger le yaourt et le vinaigre de cidre, puis assaisonner. Ajouter la moutarde, la ciboulette et l'échalote hachée finement.

Un dîner chez Florence

Si vous êtes un(e) fidèle d'*Un dîner presque parfait*, vous connaissez forcément Florence. Cette graphiste toulousaine a remporté haut la main le *prime time* spécial qui réunissait les meilleurs candidats de l'émission. C'est donc une "championne des champions" qui nous a reçus chez elle pour un dîner avec ses meilleures copines. Attention, haute gastronomie faite maison !

Récit : Christy Granja
Photos : David Nakache

Un dîner presque parfait

Menu

Mille-feuille de betterave et mousse de chèvre frais

Crevettes, saumon et légumes en nage de lait de coco

Gâteau pistaches et fraises
Sorbet fraise et rhubarbe

Située tout près de Toulouse, la maison de Florence colle à l'image qu'elle nous a laissée lors de ses apparitions télé : colorée, enjouée et généreuse. Un temple de la joie de vivre, dont la table ronde serait une sorte d'autel païen dédié à la gastronomie. Tous les week-ends, Florence y réinvente sa cuisine pour des proches, avant de retranscrire ses dernières trouvailles culinaires sur son blog* afin de les faire découvrir au public. Le partage, toujours.

Le dîner du jour est un peu particulier : organisé spécialement pour notre magazine, il réunit ses trois meilleures amies, rencontrées à des moments importants de sa vie. Première arrivée, Annabelle vit à Bordeaux et affectionne la cuisine de Florence depuis leur rencontre lors de leurs études de graphisme. *"Nous habitions dans des studios adjacents et nous partagions nos cuisines. Déjà, Florence excellait. Nos repas d'étudiants étaient un bonheur"*, se souvient-elle en souriant. Suivent Elsa, complice depuis le lycée, et Ludivine, à l'amitié plus récente mais tout aussi forte. À peine arrivées, les trois complices ont droit à un petit jeu dont Florence a le secret. En l'occurrence, un petit quiz dont les questions tournent autour de leurs souvenirs ou de leurs goûts. Chaque convive doit relier aux prénoms des personnes présentes un plat, un dessert, une chanson fétiche ou une fleur. Amusant, mais pas très nourrissant, d'autant que des effluves très prometteuses commencent à s'échapper de la cuisine. Et si on mangeait ?

›››

Graphiste, Florence aime les motifs ludiques et toniques. La nappe chinée dans un vide-grenier a inspiré les menus et les quiz.

Entre deux canapés en fer forgé blanc, recouverts de couvertures et de coussins colorés, Florence a dressé une table ronde, surmontée d'un abat-jour en papier reprenant les tonalités de sa décoration. Les rappels de tons vont des motifs "pop" de la nappe aux verres, en passant par les menus et les cadeaux aux invitées.

l'entrée

4 personnes
Préparation : 1 h Cuisson : 45 min

Élaboré — Abordable

Mille-feuille de betterave et mousse de chèvre frais
Coulis de poivrons grillés / Jeunes pousses et herbes aromatiques

LE MARCHÉ :

Pour le mille-feuille de betterave, la mousse de chèvre frais et les chips de betterave :
- 3 betteraves cuites
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 25 cl de crème entière (bien froide)
- 100 ml d'eau
- 50 g de sucre en poudre
- Quelques brins de ciboulette

Pour le coulis de poivrons grillés :
- 2 poivrons (jaunes ou oranges)
- 1 c. à café de sucre en poudre
- Huile d'olive
- Thym et romarin
- Sel et poivre

Pour la salade de jeunes pousses et herbes aromatiques :
- 2 poignées de jeunes pousses mélangées
- 1 bouquet d'estragon et 1 d'aneth
- 4 c. à s. d'oignons frits
- 30 g de mimolette
- Vinaigrette
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180 °C (th.6).
Laver les poivrons et les vider de leurs graines, tout en les conservant entiers. Mettre 1 brin ou 2 de thym et de romarin à l'intérieur de chaque poivron. Déposer les poivrons sur un papier aluminium. Ajouter un bon filet d'huile d'olive et enfourner 30 minutes environ. Les poivrons sont prêts lorsque leur peau est bien grillée et qu'ils ont ramolli.
Laisser tiédir et ôter la fine peau des poivrons avant qu'ils ne soient refroidis.
Mixer leur chair dans un blender. Ajouter une cuillerée à café de sucre. Saler, poivrer et réserver le coulis.
Dans une casserole et à feu très doux, faire fondre le fromage de chèvre avec un petit peu de crème entière (10cl) en remuant régulièrement.
Réserver jusqu'à complet refroidissement.
Chauffer l'eau et le sucre en poudre jusqu'à ébullition pour préparer un sirop.
À la mandoline, tailler 4 tranches très fines de betterave afin de réaliser les chips.
Tremper les 4 tranches fines de betterave dans le sirop et les déposer sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Enfourner à 180 °C (th.6) pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les chips soient croustillantes. Réserver au sec.
Au couteau, tailler en tranches (de 3 à 5 mm d'épaisseur environ) le restant des betteraves et, à l'aide d'un emporte-pièce, former 12 carrés (ou autre forme, à votre guise) de même taille.
Saler, poivrer et réserver au frais.
Au fouet ou au robot, monter les 15 cl de crème bien froide en chantilly. Ajouter le chèvre fondu et refroidi, la ciboulette ciselée en petits tronçons, du sel et du poivre, et mélanger délicatement au fouet. Réserver au réfrigérateur.
Laver et essorer les jeunes pousses, quelques feuilles d'estragon et quelques brins d'aneth.
Mélanger et garder au frais.
Tailler la mimolette en dés.

Au moment de dresser, déposer un peu de coulis de poivrons au fond de l'assiette.
Dresser le mille-feuille en intercalant une tranche de betterave et un peu de mousse de chèvre (à la cuillère ou à la poche à douille).
Finir en posant une chips de betterave.
Assaisonner la salade de jeunes pousses, ajouter les dés de mimolette et les oignons frits.
Déposer dans l'assiette à côté du mille-feuille.

Menu "couleurs"

Florence est graphiste de profession. Sa cuisine a, du coup, une double vocation : ravir les papilles, mais aussi les yeux. Le repas sera donc placé sous le signe des couleurs vives, sublime palette de verts, de bleus, de rouges et de jaunes.
Après un apéritif à base de jus de fruits frais (sa spécialité), Florence a choisi d'attaquer fort avec une étonnante superposition de betteraves et de fromage de chèvre, rehaussée d'un coulis de poivrons jaunes. La salade d'herbes fraîches, en accompagnement, ravit Annabelle, enceinte de quelques mois. L'hôte a parsemé son entrée de dés de mimolette, un hommage à son chat, véritable mascotte de la maison, qui porte le nom du fromage. L'intitulé du plat principal est à lui seul

›››

Les chips de betterave se coupent grâce à une mandoline. Florence conseille de placer la main bien à plat : "Je l'ai appris après m'être taillé les doigts."

Ensuite, les chips sont trempées dans un sirop de sucre. Autre possibilité, plus traditionnelle mais plus grasse : les enduire de fécule de pomme de terre et les faire frire.

Annabelle, graphiste à Bordeaux

Fan de la cuisine de Florence, elle suit son évolution culinaire depuis ses débuts à la fac.
"Tout ce qu'elle touche se transforme en or. Quand j'ai connu Florence, étudiante, elle cuisinait selon des recettes de grand-mère. Puis elle a introduit ses talents graphiques pour concevoir des plats de plus en plus raffinés. Originaire du Périgord, j'apprécie particulièrement sa façon de cuisiner le foie gras. Florence garde en toutes circonstances son naturel. Son côté barbe à papa et bonbon ressort toujours. Le dîner que nous venons de partager reflète sa personnalité et sa cuisine, en progression constante, et riche de détails inattendus. Je suis toutefois épatée par la légèreté des recettes et sa façon de cuisiner le poisson, un mets assez inhabituel pour elle."

un voyage : crevettes, saumon et légumes en nage de lait de coco au gingembre et citronnelle, le tout accompagné de riz coloré. Première réaction d'étonnement : *"On doit manger avec les baguettes ?"*, demande Elsa, un brin paniquée. Florence lui propose une alternative pas forcément satisfaisante : une cuillère en céramique. Heureusement pour Elsa, les couverts traditionnels sont restés sur la table ! Rose, blanc, orange, vert : les couleurs se bousculent sur les assiettes blanches. *"J'ai choisi une vaisselle neutre car les plats, comme la décoration, sont déjà très colorés"*, confie Florence une fois à table. Les convives contemplent leur plat avant de se lancer dans la dégustation. Annabelle hésite à goûter les pensées et les primevères, le clou de la recette. Ludivine, d'un naturel très franc, avoue qu'elle n'aime pas les fleurs, mais complimente la maîtresse de maison pour l'ensemble du plat. Les trois invitées sont unanimement ravies par la nage de coco et de gingembre, au parfum de citronnelle, et le riz étonnant et parfumé, teinté au colorant rouge. Elsa rejoint même la cuisine pour couper du pain afin de saucer son assiette ! >>>

Ludivine, styliste à Toulouse

La compagne des soirées filles du week-end est la plus difficile des convives. Elle n'en apprécie pas moins la cuisine de son amie.
"J'ai rencontré Florence dans le cadre professionnel. Mon premier repas chez elle a été un grand moment, suivi par de nombreux autres. Depuis trois ans, Florence organise une fête pour la Saint-Émile, où elle invite les participants à une véritable fête foraine, avec barbe à papa, gaufres maison, etc. Quelle que soit l'occasion, je découvre toujours dans ses plats de la douceur, de la générosité et de l'inventivité. Le repas de ce soir, c'est du Flo !"

En mijotant avec le lait de coco, les crevettes vont parfumer la sauce. Au moment de les décortiquer, penser à retirer leur intestin (le long filament noir) qui apporte de l'amertume.

Lorsque les légumes sont cuits, les tremper dans un saladier rempli de glaçons. "Le froid permet de garder la chlorophylle et donc de conserver la couleur verte", dixit Florence.

Avant de couper le saumon en cubes, essayer de retirer le maximum d'arêtes.

le plat 4 personnes — Préparation : 1h30 — Cuisson : 50 min — ÉLABORÉ — €€€ COÛTEUX

Crevettes, saumon et légumes en nage de lait de coco au gingembre et citronnelle / Riz coloré

LE MARCHÉ :

Pour le poisson :
- 1 oignon
- 1 c. à café de gingembre frais haché
- 1 bâton de citronnelle
- 12 crevettes crues
- 1 pavé de saumon (pour 8 morceaux)
- 300 g de lait de coco
- 1 l de bouillon de volaille (1 l d'eau + 1 bouillon cube)
- 1 c. à s. rase de Maïzena
- 12 asperges vertes
- 1 carotte
- Huile
- Sel et poivre

Pour le riz coloré :
- 1 oignon (rouge si possible)
- 150 g de riz basmati
- 165 g de petits pois frais écossés
- 100 g de lardons
- 1/2 c. à café de colorant alimentaire rouge liquide (ou du safran mais il donne du goût)
- Huile
- Persil

PRÉPARATION :
Peler et laver la carotte et la tailler en dés.
Rincer les asperges et couper les pointes.
Peler et émincer l'oignon et le faire suer dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile.
Tailler le bâton de citronnelle en fines rondelles.
Lorsque l'oignon est translucide, ajouter les crevettes, le gingembre haché, la citronnelle et les faire sauter.
Ajouter le lait de coco et 300 ml de bouillon de volaille, et laisser mijoter pendant 20 minutes à feu moyen.
Réserver la sauce et décortiquer les crevettes.
Filtrer dans un chinois ou un tamis le bouillon au lait de coco, gingembre et citronnelle. Chauffer à feu doux.
Diluer la Maïzena dans un peu d'eau froide, bien mélanger et l'ajouter au bouillon coco tout en remuant sur feu moyen afin qu'il épaississe un peu. Réserver.
Dans deux casseroles, cuire à l'anglaise (c'est-à-dire dans de l'eau bouillante et salée) les carottes et les pointes d'asperges séparément. Lorsqu'elles sont cuites, passer sous un filet d'eau très froide ou tremper dans des glaçons afin que les asperges restent vertes.
Tailler le saumon avec la peau en 8 gros cubes, puis faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
Lorsqu'elle est bien chaude, y saisir les morceaux de saumon, côté peau, puis réduire le feu pour terminer la cuisson à l'unilatérale.

Pour la préparation du riz coloré, peler et ciseler finement l'oignon.
Chauffer une grande casserole d'eau salée et y faire cuire le riz basmati le temps indiqué. Égoutter le riz et y ajouter le colorant alimentaire rouge en mélangeant bien, pour donner au riz une couleur orange homogène.
Réserver.
Parallèlement, chauffer une petite casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, y cuire les petits pois pendant environ 7 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, les rafraîchir sous un filet d'eau très froide ou, mieux, dans des glaçons afin qu'ils gardent leur chlorophylle et restent bien verts.
Dans une poêle chaude, faire suer l'oignon avec un peu d'huile. Lorsque l'oignon est translucide, y ajouter les lardons. Pour finir, mélanger le riz, les oignons, les lardons et les petits pois. Assaisonner et réserver.

Dans une assiette creuse ou un petit bol, disposer un peu de lait de coco au gingembre et à la citronnelle puis ajouter 3 crevettes, 2 morceaux de saumon, 2 pointes d'asperges et quelques morceaux de carottes. Réchauffer au four avant de servir. Dans un autre bol, verser le riz coloré chaud, et décorer de persil ou de fleurs comestibles de saison (primevères, pensées, etc.).

le dessert

4 personnes
Préparation : 30 min Congélation : 2 h

FACILE €€ ABORDABLE

Gâteau pistaches et fraises / Sorbet fraise et rhubarbe

LE MARCHÉ :

Pour les gâteaux pistaches et fraises :
- 170 g de pistaches non salées
- 3 c. à s. de miel (idéalement miel d'oranger)
- 400 g de fraises (pas trop grosses)
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

Pour le sorbet "minute" sans sorbetière fraise et rhubarbe :
- 300 g de fraises congelées
- 200 g de rhubarbe congelée
- 100 g de sucre en poudre
- 150 ml d'eau
- 1 blanc d'œuf

PRÉPARATION :

Pour préparer les gâteaux, commencer par hacher les pistaches au blender. Dans un bol, mélanger de façon homogène les pistaches, le miel et l'eau de fleur d'oranger.
Répartir cette pâte granuleuse dans le fond de 4 petits cercles individuels en tassant bien. Décercler.
Rincer rapidement les fraises, couper les queues et disposer harmonieusement quelques fraises sur la préparation à la pistache. Réserver au frais.

Pour confectionner le sorbet, mixer dans un blender les fraises avec la rhubarbe. Ajouter le sucre en poudre, le blanc d'œuf et l'eau. Mixer jusqu'à obtenir la texture lisse et homogène d'un sorbet. Garder au congélateur afin qu'il ne fonde pas.

Pour présenter le dessert, déposer un peu de coulis de mangue (facultatif) sur le fond de l'assiette, le gâteau pistaches et fraises puis une quenelle de sorbet. Décor : sucre coloré et sucre pétillant.

À l'heure du dessert, c'est l'impatience qui prévaut : Florence les réussit toujours à la perfection. Roulement de tambour : un gâteau pistaches et fraises, accompagné d'un sorbet fraise et rhubarbe. Les fruits rouges se dressent fièrement sur un palet de pistaches, et rappellent les châteaux de sable de l'enfance. Parallèlement à une quenelle de glace maison au goût subtil, s'alignent des traits de sucre... pétillant ! L'excitation est à son comble parmi les filles. Un concours s'engage pour faire claquer le plus fort possible sous la langue les grains magiques de sucre. Fidèle à son univers enfantin et ludique, Florence a su faire "régresser" ses invitées avec une simple petite astuce. Le mariage de la pistache et de la fraise est applaudie par Annabelle et Elsa. La troisième invitée, plus difficile, n'a pas aimé la pistache. *"Je me rattrape sur le sorbet et le sucre pétillant"*, déclare-t-elle hilare, en redemandant des fameux grains colorés. Les amies ne sont pas arrivées les mains vides et offrent à Florence des petits cadeaux et des fleurs. L'hôtesse souhaite à son tour les remercier de ce bon moment. Des chocolats maison glissés dans un petit seau relooké aux couleurs de la nappe et du menu constituent son offrande à l'amitié. Ultime clin d'œil de la pétillante cuisinière : Mimolette, son chat, a aussi droit à son présent ! ■

Elsa, esthéticienne à Toulouse

Amie de Florence depuis le lycée, Elsa aime le goût de son amie pour les soirées thématiques, les jeux et les énigmes.
"Télé ou pas, Florence reste toujours elle-même. Chaque invitation est l'occasion d'inventer une nouvelle présentation et de proposer un jeu ou un thème amusant. Une année, pour Halloween, elle avait demandé à chacun des invités de cuisiner quelque chose en orange ou noir, obligatoirement ! Ensemble, nous aimons découvrir les salons de thé, les pâtisseries. Quand elle faisait ses études à Bordeaux, elle m'emmenait dans tous les marchés de la ville. Les repas qu'elle concocte sont toujours aussi beaux que bons. Aujourd'hui, j'ai particulièrement apprécié son dessert."

Deux accessoires indispensables en cuisine : le blender, pour réaliser à peu près tout ce qui est liquide (jus, coulis, soupes, smoothies...), et les cercles à dresser, pour soigner la présentation.

*Internet

Florence anime un blog sur le Net dans lequel elle partage ses recettes et ses trouvailles culinaires. Dernière en date : les éclats de sucre pétillant, qui ont ravi ses convives.
floetmimolette.blogspot.com

TEVA LA CHAÎNE
MA CUISINE
MON STYLE
MES AMOURS
MES BIEN ETRE
MON EPOQUE
MA MAISON
MES LOISIRS
MON SHOPPING
teva.fr
Le site complice de toutes les femmes
TO DO LIST
A FAIRE AUJOURD'HUI
Trouver recette diététique et délicieuse pour dîner de demain
Lister les destinations insolites pour séminaire entreprise
Trouver astuces maquillages pour réception de ce soir
Sélectionner les bonnes expos photos de la région
Trouver des idées de sortie en famille pour la boss
NOTES
www.teva.fr
Le site complice de toutes les femmes

Un dîner des... 1001 nuits

Conviez Shéhérazade à dîner pour une soirée au pays des rêves. Vous avez tout prévu : la table brille de mille dorures et les parfums d'épices emplissent déjà la cuisine. En fond sonore, les mélopées orientales invitent à un voyage presque mystérieux. Le conte de fées peut commencer.

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Menu

Minibrick au chèvre et au miel

La chorba d'Hakim

Tajine d'agneau aux poires

Salade de fruits aux épices

Un dîner des 1001 nuits…

la déco

Orient express

Mêlez sans complexe les imprimés et les brillances : l'or est à l'honneur, mais aussi les tons ambre et chocolat. Le léopard rappelle les fêtes de la reine de Saba, les verres baroques ajoutent à la magnificence de l'ensemble. La vaisselle contemporaine se marie avec le plat à tajine traditionnel. Bienvenue en Orient.

LA "TOUCHE" DÉCO

Sur une superposition de nappe noire opaque et de plaid satiné, on pose les assiettes et les couverts, et une foule d'accessoires qui plantent le décor : lanterne arabisante, miniplats à tajine, boules brillantes et paillettes dorées. *Assiettes Guy Degrenne. Verres, lanterne et miniplat à tajine Centrakor.*

MARIAGE DES CULTURES ET DES ÉPOQUES
Le service d'assiettes contemporaines contraste harmonieusement avec la couleur ambre des verres et les couverts en métal argenté. Le plat à tajine traditionnel en terre cuite parachève l'ambiance. *Assiettes Guy Degrenne.*

SALIÈRE ET POIVRIÈRE
Elles aussi très contemporaines, pour apporter une nouvelle touche de contraste. *Guy Degrenne.*

PETITE ATTENTION
Les miniplats à tajine peuvent contenir autant de fantaisies décoratives que d'amuse-gueules. Ne pas hésiter à y glisser un présent pour les invités (épices, perles…) : ils apprécieront ! *Miniplat à tajine Centrakor.*

LANTERNE MAGIQUE
Incontournable pour parfaire le décor. Sa lumière tamisée et chancelante met en valeur toutes les brillances de la table. *Centrakor.*

Le saviez-vous ?

Les porte-couteaux ont été obtenus grâce au fusing. Cette technique, appréciée des amateurs de loisirs créatifs, consiste à assembler des morceaux de verre à froid, puis à les cuire dans un four spécial à haute température.

L'ASTUCE DÉCO

Porte-noms

Des décorations de Noël détournées se posent sur des serviettes en tissu. On découpe alors des porte-noms à la taille d'une des perles, et on les glisse légèrement en décalé.

PARFUM D'AMBIANCE

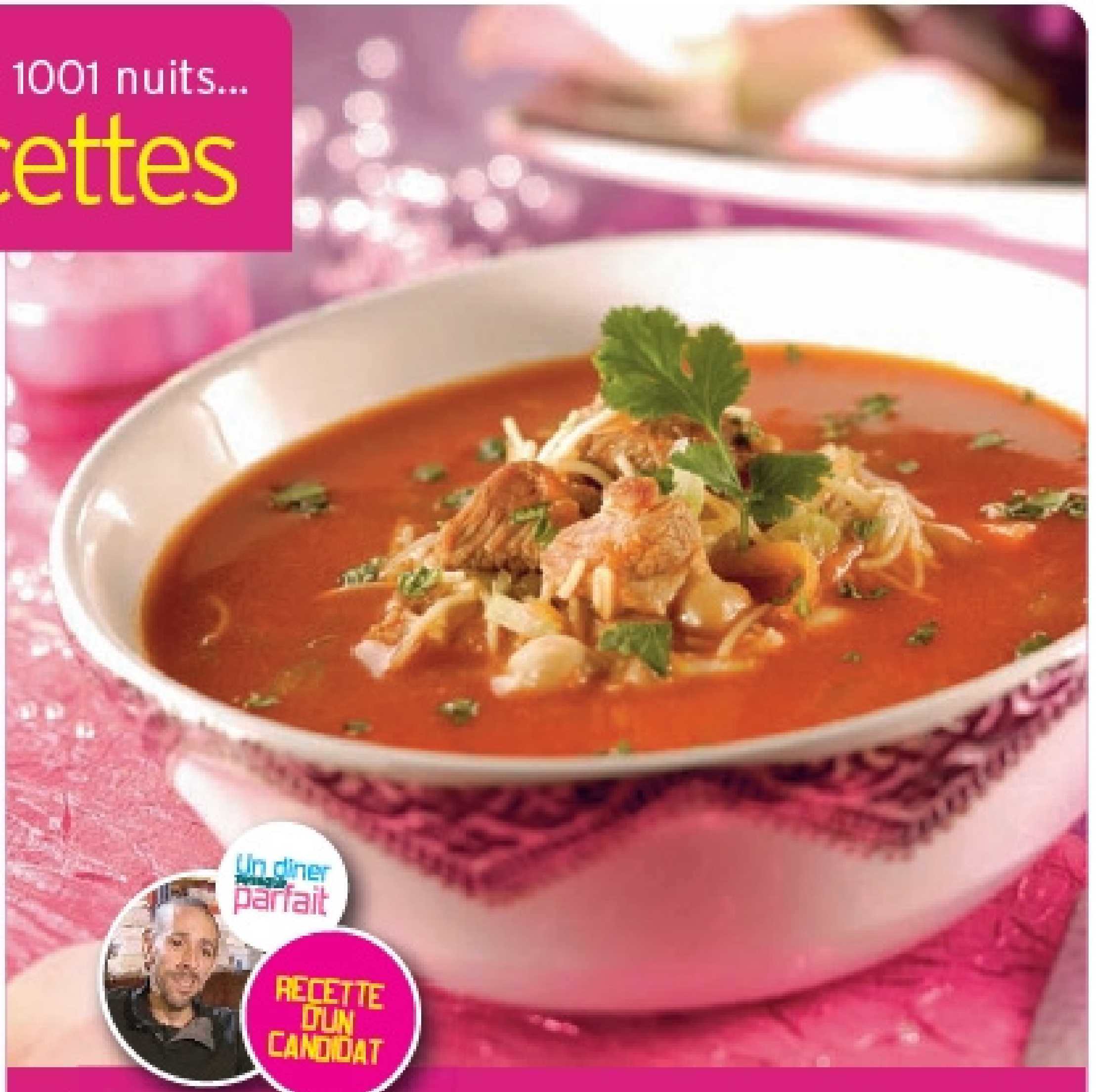
Avis aux amateurs d'épices ! Voici une composition orientale et un diffuseur original signés Florame (8 et 62 euros).

D.R.

SHOPPING DÉCO

Centrakor,
www.centrakor.com
Guy Degrenne,
www.guydegrenne.fr

Tous nos remerciements au restaurant ***Le Vélane****, 3, place Montoulieu, à Toulouse.*



Un dîner des 1001 nuits…

les recettes

l'apéritif

Minibrick au chèvre et au miel

4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 6 min

FACILE — BON MARCHÉ

LE MARCHÉ :

- 4 feuilles de brick
- 250 g de chèvre frais
- 16 morceaux de tomates séchées dans l'huile
- 2 c. à s. de miel
- 16 feuilles de basilic
- 1 brin de thym frais
- Huile de friture
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Placer les feuilles de brick sous un torchon humide. Mélanger le fromage, le miel, le thym effeuillé, saler et poivrer. Couper les feuilles de brick en quatre. Plier en deux pour obtenir un triangle. Huiler au pinceau la surface et superposer au centre une cuillerée de votre mélange, une feuille de basilic et une tomate séchée. Refermer en rabattant chacune des trois pointes vers le centre. Faire dorer dans l'huile 2 à 3 minutes sur chaque face. Servir chaud.

l'entrée

4 personnes
Préparation : 30 min Cuisson : 45 min

FACILE — BON MARCHÉ

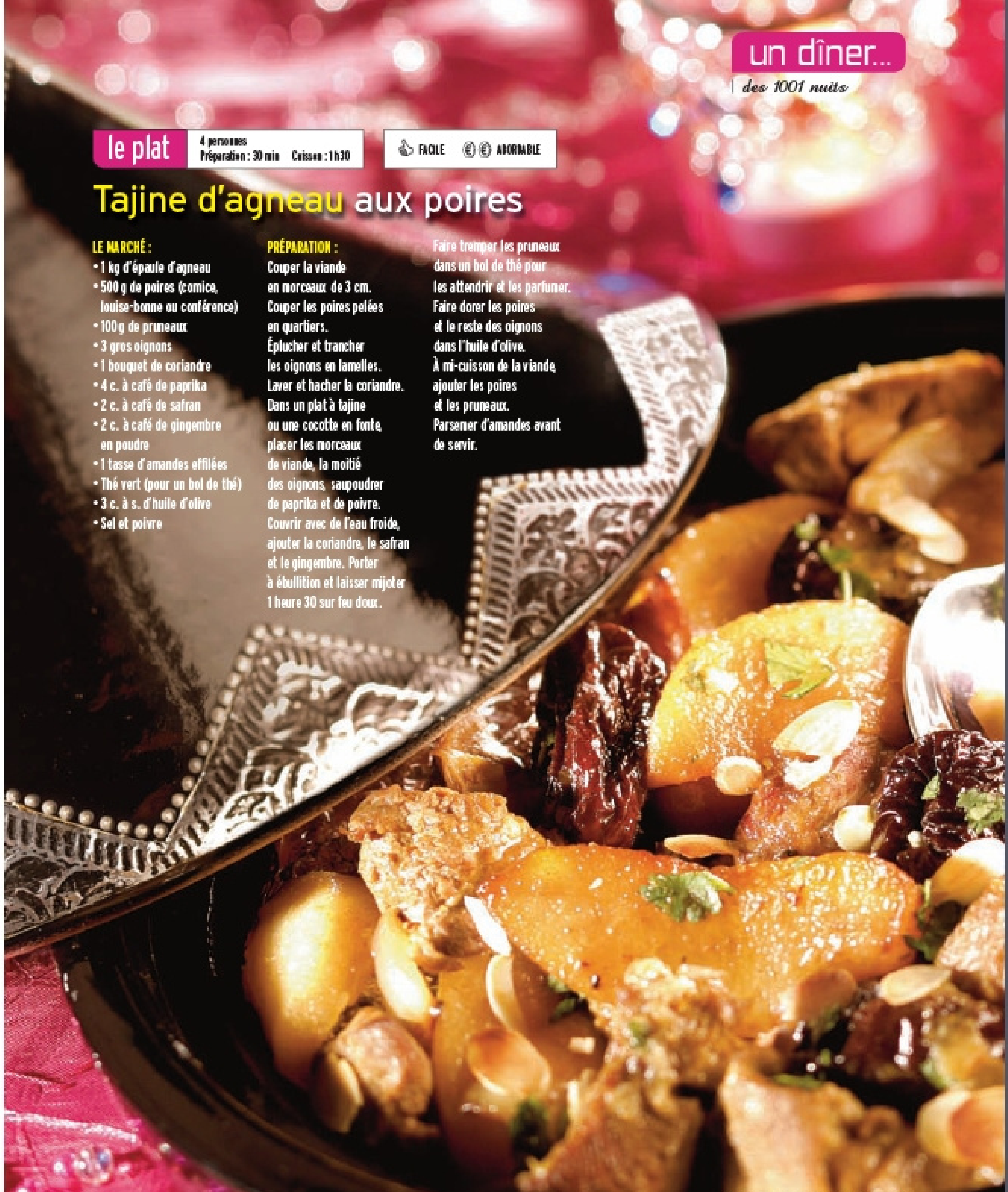
La chorba d'Hakim

LE MARCHÉ :

- 500 g de collier de mouton
- 1 oignon
- 3 tomates
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 2 petites branches de céleri
- 1 poignée de pois chiches
- 1 bouquet de coriandre
- 1 c. à s. de tomate concentrée
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de poivre rouge
- 5 ou 6 feuilles de menthe
- 1 citron jaune
- Vermicelle
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Eau

PRÉPARATION :

Mettre la viande dans une cocotte. Râper tous les légumes. Ajouter la tomate concentrée, les pois chiches et l'huile (ou 1,5 l d'eau) et mettre sur le feu. Faire revenir 3 à 4 minutes. Verser l'eau. Ajouter les épices, le sel et le poivre. Fermer la cocotte et laisser cuire 25 à 30 minutes. Ouvrir la cocotte et laisser cuire encore 15 minutes à découvert. Jeter le vermicelle dans la chorba. Une fois le vermicelle cuit, hacher finement la coriandre et la menthe, et réserver pour les jeter dans la chorba en fin de cuisson. Servir dans de petits bols à soupe avec un filet de citron jaune.



le plat

4 personnes
Préparation : 30 min Cuisson : 1 h 30

FACILE — ABORDABLE

Tajine d'agneau aux poires

LE MARCHÉ :

- 1 kg d'épaule d'agneau
- 500 g de poires (comice, louise-bonne ou conférence)
- 100 g de pruneaux
- 3 gros oignons
- 1 bouquet de coriandre
- 4 c. à café de paprika
- 2 c. à café de safran
- 2 c. à café de gingembre en poudre
- 1 tasse d'amandes effilées
- Thé vert (pour un bol de thé)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Couper la viande en morceaux de 3 cm. Couper les poires pelées en quartiers. Éplucher et trancher les oignons en lamelles. Laver et hacher la coriandre. Dans un plat à tajine ou une cocotte en fonte, placer les morceaux de viande, la moitié des oignons, saupoudrer de paprika et de poivre. Couvrir avec de l'eau froide, ajouter la coriandre, le safran et le gingembre. Porter à ébullition et laisser mijoter 1 heure 30 sur feu doux. Faire tremper les pruneaux dans un bol de thé pour les attendrir et les parfumer. Faire dorer les poires et le reste des oignons dans l'huile d'olive. À mi-cuisson de la viande, ajouter les poires et les pruneaux. Parsemer d'amandes avant de servir.

ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie* :
"Pour l'ensemble du repas, je verrais bien un muscat de Samos ou de Tunisie. Le sucre commencera à vous flatter le palais à l'apéritif, et complétera parfaitement le côté braisé de la viande et les fruits du tajine, tout en apportant une touche d'acidité. Un conseil : faites une pause au moment de la chorba, parce que la soupe et le vin ne s'entendent pas bien."

*Auteur des *Zinzins du zinc, le guide des meilleurs bars à vins de France* (Éd. Fleurus).

le dessert 4 personnes Préparation : 30 min Réfrigération : 2 h | FACILE | BON MARCHÉ

Salade de fruits aux épices

LE MARCHÉ :
- 1 mangue
- 1 pomme
- 1 orange
- 2 kiwis
- 8 belles fraises

POUR LE SIROP :
- 250 g de sucre de canne en poudre
- 1 orange
- 1 citron
- 5 clous de girofle
- 5 étoiles de badiane
- 2 bâtons de cannelle
- 1 c. à café rase de baies roses
- Eau

PRÉPARATION :
Préparer le sirop avec 350 ml d'eau, le sucre, les zestes et les jus d'une orange et d'un demi-citron, puis toutes les épices. Porter à ébullition et laisser frémir 15 minutes.

Laver, peler et couper les fruits. Faire des morceaux esthétiques, pas trop petits pour ne pas les déstructurer. Mélanger délicatement avec le sirop tiédi et réserver 2 heures au frais.

Un dîner des 1001 nuits...
l'ambiance

L'ANIMATION

Tatouages éphémères

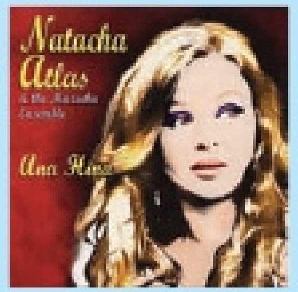
© Fotolia

Si vous êtes partis en vacances au Maghreb, il y a de fortes chances que vous soyez revenus avec un tatouage au henné. À votre tour d'offrir ce voyage dans la tradition à vos invités !

La préparation : mélangez deux cuillerées de henné en poudre, une cuillerée de jus de citron ou de fleur d'oranger et un peu de sucre semoule. Ajoutez un peu d'eau pour que votre pâte ait la texture d'un dentifrice. Faites-la ensuite chauffer légèrement et attendez 2 ou 3 minutes avant de l'utiliser.
La réalisation : vous n'avez plus qu'à appliquer le mélange sur la peau de vos invités à l'aide d'une seringue (sans aiguille !) et de dessiner les motifs désirés. Chacun devra laisser reposer une heure au minimum avant de se laver ou de se couvrir avec un vêtement. Bien réalisé, le tatouage devrait tenir deux ou trois semaines.
Le conseil : optez pour un henné orange ou brun, et évitez absolument le henné noir, dont le colorant présente de forts risques d'allergie.

LA BANDE SON

La musique orientale est tellement riche que vous n'aurez aucun mal à trouver votre bonheur ! Vous pouvez vous la jouer "classique", avec la célébrissime chanteuse égyptienne Oum Kalsoum ou la perle libanaise Fairouz, plus "pointu" avec l'Égyptien Farid El Atrache et la sonorité particulière de son "oud", ou beaucoup plus "moderne" avec la ravissante Natacha Atlas, dont le dernier album, *Ana Hina*, est une pure merveille.



LA BOISSON

© Fotolia

Le thé à la menthe

Tout le secret du thé à la menthe réside dans la technique consistant à ôter l'amertume du thé vert. Pour commencer, faire bouillir de l'eau dans une casserole. Mettre trois cuillerées à café de thé vert dans une théière, puis verser dessus un verre d'eau frémissante. Jeter cette eau de rinçage, et recommencer l'opération trois fois de suite. Vous n'avez plus qu'à ajouter une poignée de menthe fraîche, une dizaine de morceaux de sucre, et à remplir la théière d'eau bouillante. Attention, on ne mélange jamais le thé avec une cuillère : on transvase d'un verre à la théière, et ainsi de suite !

Un dîner altermon dialiste

Dîner autrement, c'est possible : par exemple, avec des accessoires de table provenant du commerce équitable, et des recettes soucieuses de l'écologie et du développement durable. La promesse faite à vos invités ? Un tour du globe des saveurs… et le rêve d'un monde meilleur.

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Boulettes de quinoa à la sauce tomate

Riz jambalaya aux deux fruits

La mousse chocolat-tonka de Sophie

Un dîner **altermondialiste**

la déco

Déco militante

Droits fondamentaux, écologie, produits bio et commerce équitable se retrouvent à cette table. Un melting-pot réalisé à partir des produits distribués par la fédération Artisans du Monde, pour une décoration de table aux influences des cinq continents.

Un dîner presque parfait

LA "TOUCHE" DÉCO

Un plat transformé en corbeille à pain, une carafe assortie au vase posé sur la table, un set de table au ton des couverts, avivant la teinte neutre de la nappe : la décoration "militante" n'empêche pas la recherche d'esthétisme. La variété de l'artisanat du monde permet de multiples harmonies et le métissage avec une vaisselle basique.

LA PETITE ATTENTION

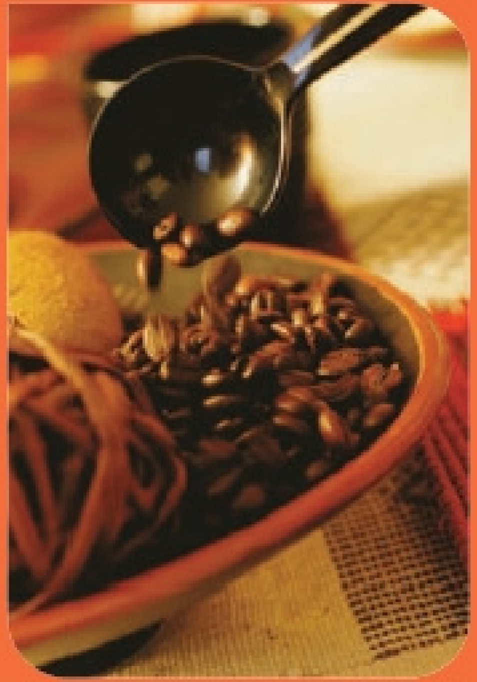
Pourquoi ne pas offrir à vos invités quelques douceurs sucrées… et équitables ? Ces pâtes de fruits à l'ananas, au pamplemousse, aux fruits de la passion et au tamarin sont produites au Laos et présentées dans des emballages en feuilles de bambou.
Artisans du Monde.

DÉCORATION DU MONDE

Vive le métissage ! Sur une nappe africaine et un set de table de Magadascar, se disposent une assiette et des couverts ordinaires. L'eau ou le thé sont servis dans un gobelet du Népal.
Nappe, set, et gobelet distribués par Artisans du Monde. Assiette Ikea. Couverts Eurodif.

Le saviez-vous ?

Le commerce équitable est fondé sur un partenariat commercial, le plus souvent entre le Nord et le Sud. Il vise à garantir les droits des petits producteurs et à sensibiliser l'opinion internationale pour créer des conditions commerciales plus transparentes et respectueuses. Ici, une carafe du Pérou, distribuée par Artisans du Monde.



ALIMENTAIRE ET ARTISANAT

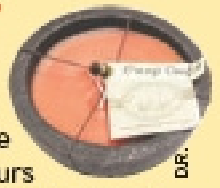
Le commerce équitable ne se limite pas à l'alimentaire. La notion recouvre de nombreux domaines, dont l'artisanat. Ici, un plat venu d'Équateur, par le biais d'une fondation valorisant les cultures locales et les petits artisans, et des couverts à salade fabriqués en Inde par des femmes gagnant ainsi leur autonomie.
Plat et couverts à salade distribués par Artisans du Monde.

L'ASTUCE DÉCO

Les porte-noms

La récupération ? Un bon moyen de lutter contre le gaspillage… et d'inventer une décoration originale ! Ici, une découpe de branche de bouquet séché sert de support aux prénoms des invités. On glisse dans l'arrondi du bois le petit papier où est inscrit le prénom, et le tour est joué !
Set et nappe distribués par Artisans du Monde.

PARFUM D'AMBIANCE



DR.

Parfumez équitable, par exemple avec cette bougie coupe aux senteurs d'orange confite (11,90 euros), fabriquée par des artisans sud-africains et distribuée par la compagnie Comptoirs du Cap. Elle est disponible, comme beaucoup d'autres, sur le site 100 % commerce équitable Etikebo (www.etikebo.com)

SHOPPING DÉCO

Artisans du Monde, www.artisansdumonde.org
Eurodif, www.eurodif.com
Ikea, www.ikea.fr

Un dîner altermondialiste

les recettes

l'apéritif

Le tour du monde peut commencer très simplement avec une bière laotienne ou un jus de fruits exotiques, accompagné de noix de cajou et de fruits secs.

l'entrée — 4 personnes — Préparation : 20 min — Cuisson : 25 min — FACILE — BON MARCHÉ

Boulettes de quinoa à la sauce tomate

LE MARCHÉ :
- 300 g de quinoa
- 150 g de viande hachée de bœuf
- 1 œuf
- 1 oignon finement haché
- 1 brin de persil et 1 de coriandre
- Un peu de farine
- Sel et poivre

POUR LA SAUCE :
- 1 boîte de chair de tomate en conserve
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 morceau de 4 cm de piment frais haché finement ou 1 c. à café de harissa
- Sel et poivre

PRÉPARATION :
Préparer la sauce en mélangeant les ingrédients et réserver.
Rincer le quinoa à l'eau fraîche et cuire comme indiqué sur la boîte.
Égoutter si nécessaire.
Mélanger le quinoa, la viande, l'œuf, le persil et la coriandre, saler et poivrer.
Former des boulettes à la main et les rouler légèrement dans la farine.
Faire frire et disposer sur un papier absorbant avant de servir.

le plat — 4 personnes — Préparation : 50 min — Cuisson : 40 min — FACILE — ABORDABLE

Riz jambalaya aux deux fruits

LE MARCHÉ :
- 250 g de riz
- 250 g d'échine de porc découpée en cubes de 2 cm
- 8 crevettes non décortiquées
- 1 petit chorizo
- 1 pot de chutney à la mangue
- 1 poivron rouge émincé
- 2 oignons hachés
- 100 g de petits pois surgelés
- 4 bananes
- 30 g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- Un peu de safran pour colorer le riz
- 1 c. à café de curry
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 500 ml d'eau

PRÉPARATION :
Saisir l'échine dans l'huile d'olive, ajouter le poivron, les oignons, le chorizo en tranches et les crevettes. Laisser rougir les crevettes 1 à 2 minutes, les retirer et les réserver.
Verser l'eau frémissante sur le contenu de la cocotte, ajouter le cube de bouillon, laisser cuire 5 minutes, puis transvaser dans un autre récipient et réserver.
Dans la cocotte, chauffer le beurre, verser le riz, mélanger. Quand il devient transparent, ajouter le mélange viande/légumes, le safran, le curry, saler et poivrer. Mélanger, laisser mijoter à couvert sur feu doux, jusqu'à ce que le riz soit cuit.
Cuire les petits pois 10 minutes dans l'eau bouillante un peu salée.
Faire dorer les bananes dans le beurre chaud.
Présenter le riz dans un plat de service.
Décorer de petits pois et de crevettes.
Servir les bananes rôties ainsi que le chutney de mangue à part.

le dessert

4 personnes
Préparation : 20 min Réfrigération : 6 h

FACILE BON MARCHÉ

La mousse chocolat-tonka de Sophie

LE MARCHÉ :
- 4 œufs
- 125 g de chocolat noir
- 1 c. à s. de sucre
- 1/2 grande fève tonka ou une petite

PRÉPARATION :
Battre les blancs en neige très fermes.
Dans une casserole, mettre les carrés de chocolat, les jaunes d'œufs et la fève tonka râpée.
Faire fondre à feu très doux.
Incorporer aux blancs en trois fois.
Disposer dans des récipients individuels et laisser prendre au frigo au moins 6 heures.

ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie :
"Ce menu très voyageur donne envie d'une balade dans le monde des vins. En entrée, un vinho verde portugais, légèrement pétillant, réveillera le quinoa. En plat, je verrais un côtes-d'auvergne, un vin rouge à la fois très rond et poivré, en accord avec le côté épicé du plat. Enfin, un pinotage d'Afrique du Sud, du domaine de l'Avenir, au fruit noir concentré mais à la belle structure, égalera en élégance la fève tonka."

Un dîner altermondialiste
l'ambiance

L'ANIMATION

L'atelier récup

"Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme" : faites vôtre la formule de Lavoisier en organisant un atelier créatif spécial "récupération". Voici, par exemple, quelques idées de détournement de vieilles fourchettes proposées sur l'excellent blog BrikBrok.

> Deux petits aimants, un peu de colle forte, et une fourchette se transforme en magnet de frigo plutôt pratique.

> À l'aide d'une petite pince, on tord les dents de la fourchette vers l'arrière et le manche vers l'avant. Résultat : un porte-tasses très efficace.

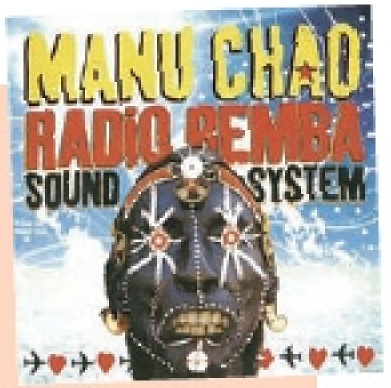
> Plus élaboré, ce rond de serviette original : une petite bille de bois, les dents de la fourchette enroulées vers l'intérieur, une subtile torsion du manche et le tour est joué !

> Sur le même modèle, un bracelet tendance "ethnique", à adapter selon vos goûts.

D.R.

Merci à Sébastien de nous avoir prêté ses créations. Vous pouvez retrouver plein d'autres idées de loisirs créatifs (pour petits et grands enfants) sur **brikbrok.canalblog.com**

LA BANDE SON



Si l'altermondialisme a une bande originale, elle est forcément signée Manu Chao ! Le dernier album du Français, *La Radiolina*, n'étant pas forcément son meilleur, préférez le live *Radio Bemba Sound System*. Pour varier les genres, tentez quelques notes venues d'Afrique de l'Ouest avec le dernier album d'Amadou et Mariam, *Welcome To Mali*, ou celui de l'excellent Femi Kuti, *Day By Day*.

Un dîner *en Provence*

Imaginez un repas entre artistes dans une petite propriété sur les hauteurs d'Aix-en-Provence… Vous n'avez ni figuiers ni cigales dans votre salon, mais vous avez d'autres atouts : les couleurs chaudes de votre table et la douceur parfumée de votre cuisine méditerranéenne.

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Bouchées croustillantes au chèvre frais, citron, griottes et lavande

Salade de mesclun aux tomates, figues et pignons

Les filets de rougets en tapenade de Danielle

Nougat glacé au Grand Marnier

Un dîner *en Provence*

la déco

Une impression de Cézanne

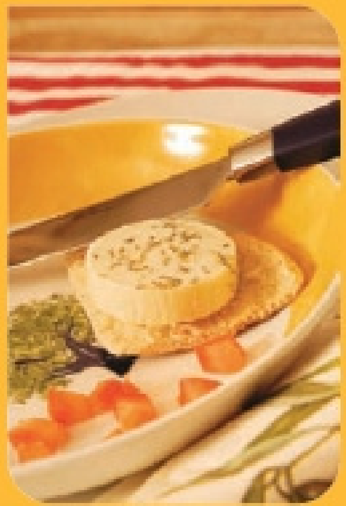
Pour vous inspirer des tableaux provençaux, faites côtoyer sur votre table des couverts bleu mer, des sets de table flamboyants aux motifs typiques, une vaisselle traditionnelle et quelques rameaux d'olivier. Il ne manquera plus que le chant des cigales.

LA "TOUCHE" DÉCO

Symboles de la Provence omniprésents et superposition des tons chauds et froids : la table se construit comme une palette où les mélanges audacieux sont permis, du moment qu'ils apportent un certain raffinement.

LES TISSUS IMPRIMÉS
Ils ont bâti la réputation du linge de table provençal. Les étoffes s'adaptent aux goûts actuels, en mêlant les motifs traditionnels aux rayures et aux tons primaires.
Sets de table Les Olivades.

MENU
Quelques branches d'olivier, un ruban et une feuille de papier suffisent pour fabriquer le menu à poser sur la table. Plié en deux, il est entouré des feuilles d'olivier, apportant une touche estivale et parfumée à la table.



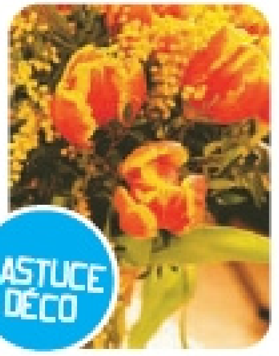
SYMBOLES
Un olivier, quelques herbes sur un fromage et la nonchalance d'un dîner d'été : toute la Provence est là pour évoquer les saveurs estivales.
Assiettes et couverts Guy Degrenne, serviette en papier Eurodif.

RAFRAÎCHIR
Les verres à pied fins, aux ornements délicats, allègent une table explosant de couleurs. Leur neutralité et leur élégance favorisent le lien avec la ville d'Aix-en-Provence, majestueuse et chargée d'histoire.
Verres Eurodif, assiettes et couverts Guy Degrenne, sets de table Les Olivades.

PARFUM D'AMBIANCE

D.R.

Les oliviers, la lavande... Vous n'aurez aucun mal à réinventer la fraîcheur provençale dans votre salon. Vous pouvez le jouer un tout petit peu plus original avec cette boule aromatique baptisée "Figuier des Alpilles" et signée Collines de Provence (26,90 euros).



L'ASTUCE DÉCO

Bouquet

Les grands peintres qui ont marqué le pays aixois ont aimé peindre des vases de fleurs. Le bouquet, en centre ou en bout de table, constitue une des composantes favorites des arts de la table. À composer avec une, deux ou trois couleurs.

SHOPPING DÉCO

Eurodif,
www.eurodif.com

Guy Degrenne,
www.guydegrenne.fr

Les Olivades,
www.lesolivades.fr

Un dîner *en Provence*

les recettes

l'apéritif

Bouchées croustillantes au chèvre frais, citron, griottes et lavande

4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min

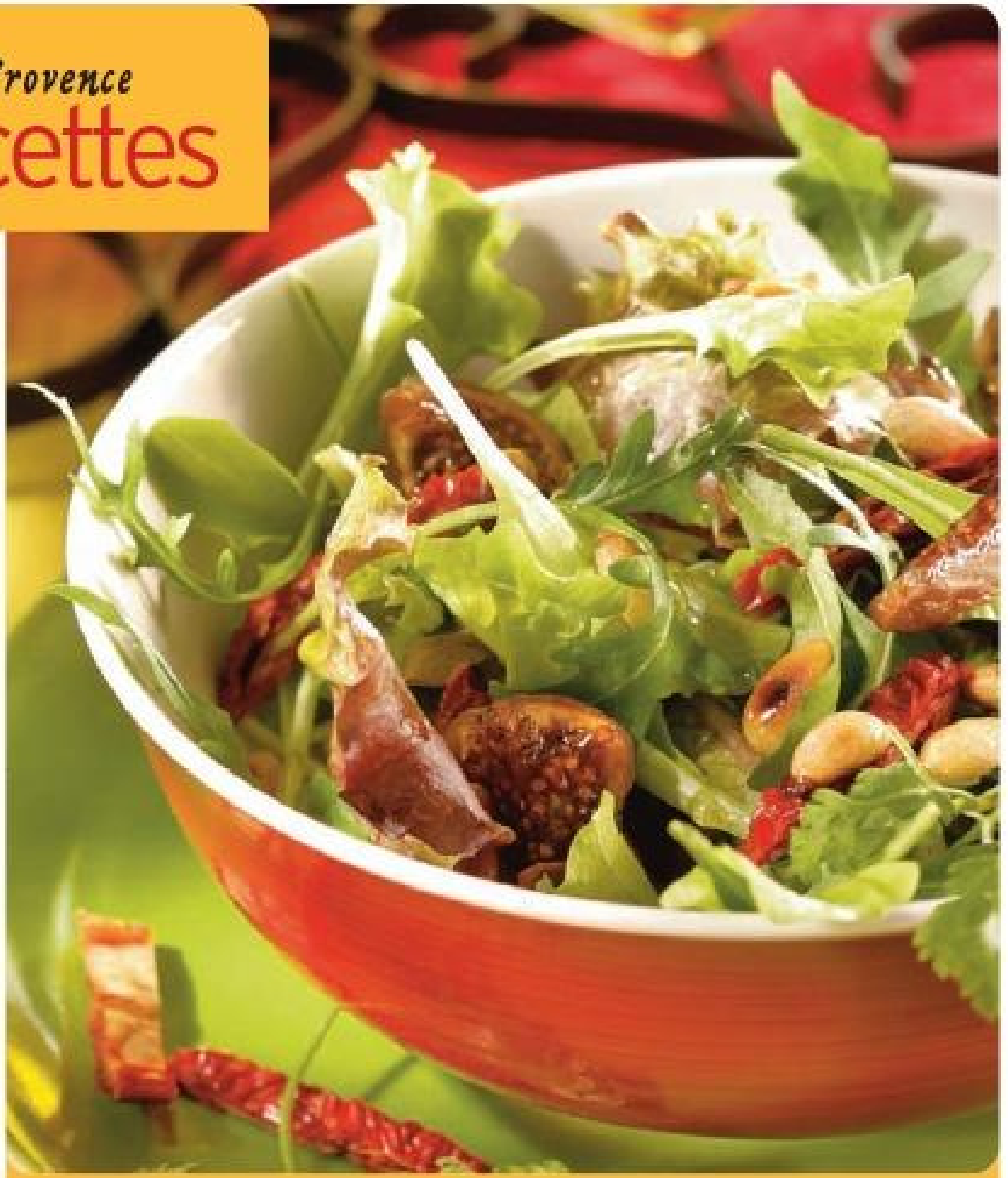
FACILE — ABORDABLE

LE MARCHÉ :

- 200 g de pâte feuilletée
- 1 bûche de chèvre frais (Banon ou autre)
- 1 citron confit au sel
- 16 griottes amarena
- 3 branches de lavande fraîche ou sèche
- Huile d'olive

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
Dérouler et découper la pâte feuilletée à la dimension des minimoules puis les tapisser.
Les garnir d'1 fine tranche de citron, d'1 tranche de fromage, d'1 griotte.
Parsemer de lavande puis d'un filet d'huile.
Mettre au four 10 minutes et servir chaud, accompagné de pastis, bien entendu !



l'entrée

4 personnes
Préparation : 30 min

FACILE — ABORDABLE

Salade de mesclun aux tomates, figues et pignons

LE MARCHÉ :

- 150 g de salade mesclun
- 16 morceaux de tomates confites
- 6 figues moelleuses
- 2 c. à s. de pignons de pin
- 2 échalotes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Dans un saladier, mélanger les échalotes hachées, l'huile, le vinaigre, saler, poivrer et réserver.
Laver et essorer la salade.
Couper les tomates en lamelles et les figues en quatre.
Dorer les pignons.
Ajouter tous les ingrédients, mélanger avec la sauce et servir.

le plat

4 personnes
Préparation : 50 min Cuisson : 5 min

FACILE — ABORDABLE

Les filets de rougets en tapenade de Danielle

LE MARCHÉ :

- 8 filets de rougets
- 4 filets d'anchois dessalés
- Quelques câpres
- Quelques pignons grillés
- Quelques olives noires
- Huile d'olive
- 4 brins de ciboulette
- 2 citrons

PRÉPARATION :

Pour préparer la tapenade, mixer les filets d'anchois, les câpres et les pignons avec l'huile d'olive.
Tartiner de la tapenade sur un filet de rouget. Recouvrir avec un autre filet, et nouer le tout avec de la ciboulette préalablement passée 3 secondes à l'eau bouillante puis immédiatement rafraîchie.
Recommencer l'opération avec les autres filets.
Faire poêler 2 minutes environ par face.
Citronner légèrement les filets, et servir accompagné d'une timbale de riz.

ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie :
"L'évidence pour un tel menu, c'est un bon rosé gastronomique, un côtes-de-provence ou un bandol. Mais si on veut jouer la rencontre des suds, on peut penser à un fronton, ou encore un rosé des côtes-du-rhône (Ortas-Les-Viguiers). Et si on veut vraiment faire très original, on peut sortir un rouge léger en texture mais puissant en saveur, avec de la minéralité et du poivre, comme un coteaux-du-loir..."

le dessert — 4 personnes — Préparation : 1 h — Réfrigération : 3 h — ÉLABORÉ — ABORDABLE

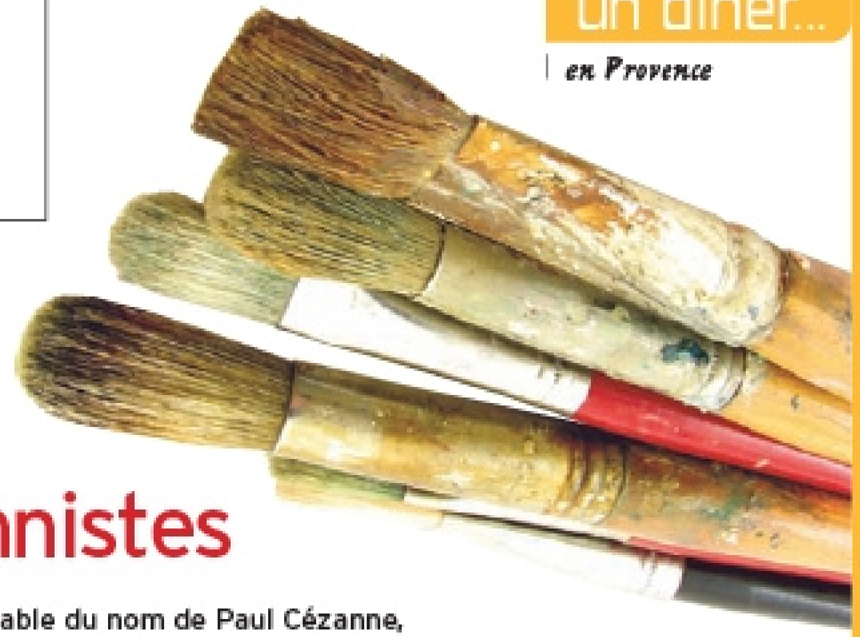
Nougat glacé au Grand Marnier

LE MARCHÉ :

- 70 g de sucre de canne cristallisé
- 10ml de sirop de glucose
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 50 g de fruits confits
- 30 g de pistaches fraîches
- 30 g d'amandes et 30 g de noisettes décortiquées
- 20 g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- 40 g de miel
- 40 ml de Grand Marnier

PRÉPARATION :

Faire macérer dans le Grand Marnier les fruits coupés en petits morceaux.
Battre la crème et la réserver au frais.
Faire un caramel avec 40 g de sucre et 20 ml d'eau. Hors du feu, ajouter le beurre, les amandes et les noisettes hachées grossièrement.
Remuer jusqu'à recristallisation, verser dans un récipient et ajouter les pistaches.
Battre les blancs en neige en incorporant 10 g de sucre.
Faire cuire 3 à 4 minutes le reste de sucre, le miel et le sirop de glucose et incorporer aux blancs en neige sans cesser de battre, jusqu'à refroidissement.
Ajouter les fruits confits au Grand Marnier, le caramel aux fruits secs et mélanger. Incorporer délicatement la crème fraîche.
Verser cette préparation dans un moule à cake tapissé de film alimentaire, et mettre 3 heures au congélateur.
Démouler, couper des tranches et servir avec un coulis de fruits.



© Fotolia

LE JEU

QUIZ :
les impressionnistes

La ville d'Aix-en-Provence est indissociable du nom de Paul Cézanne, l'un des maîtres de l'impressionnisme. Au fait, vos invités connaissent-ils bien ce mouvement ? Voici un petit quiz (pas évident) pour tester leur culture picturale.

1. Au cours de quel siècle s'est développé le mouvement impressionniste ?
A. XVIIIe
B. XIXe
C. XXe

2. Quelle est cette montagne qui a tant inspiré Cézanne ?

D.R.

A. Sainte-Odile
B. Sainte-Cécile
C. Sainte-Victoire

3. Qui est l'auteur du célèbre *Déjeuner sur l'herbe* ?

D.R.

A. Monet
B. Manet
C. Degas

4. En 1876, Renoir nous conviait au Bal du moulin...
A. des arts
B. de la Galette
C. de la forge

5. Quel impressionniste a immortalisé la gare Saint-Lazare ?
A. Monet
B. Pissarro
C. Gauguin

6. Quel célèbre écrivain était l'ami d'enfance de Cézanne ?
A. Émile Zola
B. Victor Hugo
C. Guy de Maupassant

7. Quel musée parisien est célèbre pour sa collection impressionniste ?
A. Le Louvre
B. Le musée d'Orsay
C. Le Grand Palais

8. Quelle est cette ville de région parisienne qui doit sa renommée aux impressionnistes ?
A. Saint-Germain-en-Laye
B. Saint-Mandé
C. Auvers-sur-Oise

9. Comment s'intitule ce tableau de Degas ?

D.R.

A. *La Couturière*
B. *La Repasseuse*
C. *La Dentellière*

10. Le terme "impressionnisme" désigne aussi un courant musical. Quel compositeur n'en fait pas partie ?
A. Wagner
B. Debussy
C. Ravel

Réponses : 1B, 2C, 3B, 4B, 5A, 6A, 7B, 8C, 9B, 10A.

Un dîner médiéval

Oyez, oyez, bonnes gens : ce soir, dîner au château ! Faites reluire l'argenterie et préparez une pitance digne des rois pour faire voyager vos invités de quelques siècles dans le temps. Les troubadours vous y attendent déjà !

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Lichée d'hypocras

Omelette aux herbes

Les cailles aux raisins d'Emmanuel

Taillis aux épices

Un dîner médiéval

la déco

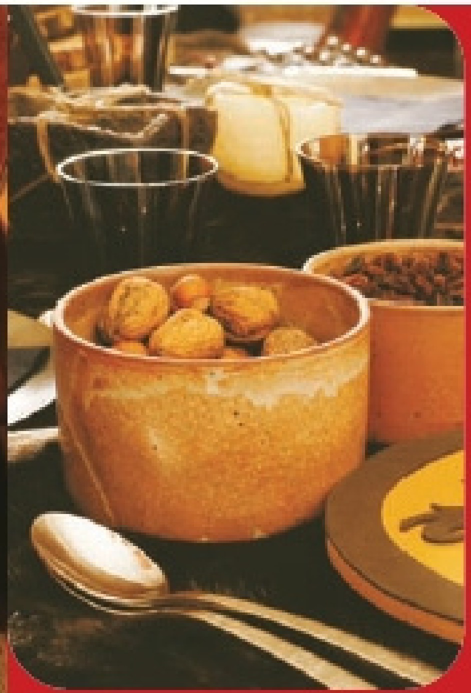
On ne mange pas avec les doigts !

Toute la déco s'inspire du Moyen Âge. La forme des verres rappelle les hanaps de l'époque. Les tons s'harmonisent avec les vieilles pierres et le feu. Les matières brutes demeurent raffinées et se mêlent aux épices, fourrures et éclats d'argent. Le métal de la vaisselle et des coins de table vous semble anachronique ? Il rappelle tout simplement l'armure des preux chevaliers.

Un dîner presque parfait

LA "TOUCHE" DÉCO

Une table digne des rois. Le créateur Jérôme Beunier en est l'auteur. Bois et métal, couleur chaleureuse : il ne manque plus que la cheminée monumentale pour parfaire l'ambiance de château médiéval !



HISTOIRE

Les paysans mangeaient sans couverts, les seigneurs utilisaient le couteau, la cuillère et un hanap pour la boisson. La fourchette n'apparaît qu'à la Renaissance. Les plats sont en grès et en terre cuite. La vaisselle en or et en argent, ainsi que la verrerie, représentent le luxe au Moyen Âge.

LA TABLE MÉDIÉVALE

Historiquement, la table médiévale était en général assez simple et couverte de mets. Pour créer une ambiance d'époque, on joue sur les clichés. Ainsi la fourrure et un bouclier d'enfant transformé en dessous-de-plat.
Housses de coussin (détournées en chemin de table) Côté Table, bougeoirs et assiette Ikea, couverts Guy Degrenne et verres Philippe Deshoulières chez Lafayette Maison.

LA SALIÈRE ET LA POIVRIÈRE

La salière et la poivrière se placent dans un réceptacle en matière naturelle, entouré d'épices et de fleurs séchées. Le menu, dans son cadre, reprend la calligraphie d'époque.

Le saviez-vous ?

Le vin constitue la boisson prépondérante au Moyen Âge car l'eau n'était pas toujours potable. Posé sur une cale, le tonnelet offre une distraction de service aux convives et participe à la décoration de la table.
Lafayette Maison.

L'ASTUCE DÉCO

Porte-noms

De simples petits fagots font office de porte-noms et de porte-couteaux. Une idée originale et économique, déclinable sur de multiples ambiances.
Couteau Guy Degrenne chez Lafayette Maison.

PARFUM D'AMBIANCE

D.R.

Deux senteurs symbolisent le Moyen Âge : la fameuse Eau de la Reine de Hongrie, à base de vin et de romarin, et la pomme d'ambre : une orange piquée de clous de girofle censée protéger de tout, même de la peste ! Autour du parfum a imaginé ce parfum solide qui diffuse à la chaleur (16 euros).

SHOPPING DÉCO

Jérôme Beunier, www.bicoq.com
Côté Table, www.verceral.com
Ikea, www.ikea.fr
Lafayette Maison, www.galerieslafayette.com

*Tous nos remerciements au restaurant-galerie **Le Bicoq**, 2, rue du Coq d'Inde, à Toulouse.*

Un dîner médiéval

les recettes

l'apéritif

Lichée d'hypocras

L'apéritif traditionnel médiéval est une boisson un peu étrange : du vin fortement sucré avec du miel, auquel on a ajouté de la cannelle, du gingembre et d'autres épices suivant les recettes. L'hypocras se trouve tout préparé chez certains cavistes ou sur des sites spécialisés, et vous pouvez par exemple le servir avec des toasts de caviar d'aubergine.

l'entrée

4 personnes
Préparation : 15 min Cuisson : 7 min

Facile — € Bon marché

Omelette aux herbes

LE MARCHÉ :

- 1 branche de céleri avec feuilles, 1 de menthe et 1 de sauge
- 1 bulbe de fenouil
- 3 poignées de feuilles d'épinards
- 4 feuilles de blettes (sans côtes)
- 1 petit morceau de gingembre haché
- 8 œufs
- Fromage frais (facultatif)
- Beurre
- Sel

PRÉPARATION :

Laver et hacher grossièrement les épinards et les blettes, puis finement le reste de verdure.
Dans un saladier, mélanger à la fourchette les herbes, les œufs, le gingembre et le sel.
Verser une épaisseur de 2 cm de cette préparation dans une poêle avec une cuillerée de beurre chaud et faire cuire le mélange à feu doux. Vous pouvez ajouter un peu de fromage en cours de cuisson.

le plat

4 personnes
Préparation : 10 min Cuisson : 50 min

Facile — €€ Abordable

Les cailles aux raisins d'Emmanuel

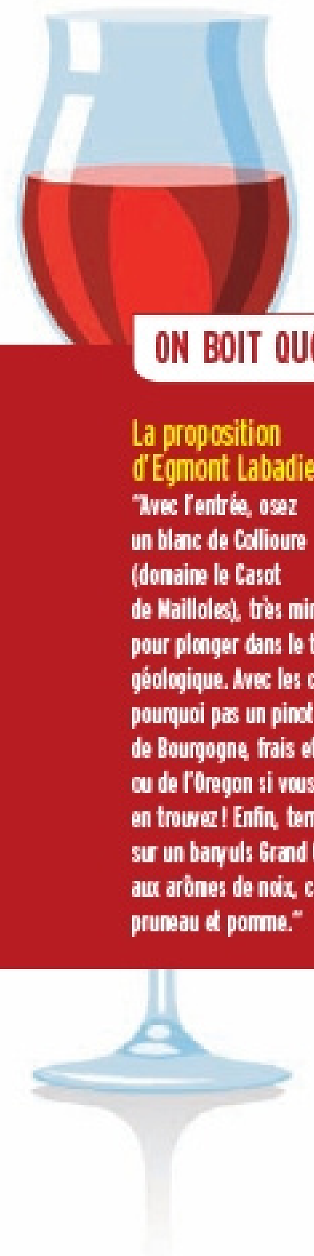
Un dîner presque parfait — RECETTE D'UN CANDIDAT

LE MARCHÉ :

- 4 cailles (prêtes à cuire)
- 4 fines tranches de lard maigre
- 40 g de beurre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 500 g de raisin (blanc et noir si possible)
- Vinaigre balsamique ou de framboise
- Sel et poivre
- Piques en bois

PRÉPARATION :

Barder les cailles d'une tranche de lard et faire tenir avec une pique en bois.
Faire colorer sur feu vif, dans le beurre et l'huile. Ajouter les raisins lavés et égrainés.
Couvrir et laisser mijoter 50 minutes sur feu doux, en arrosant de temps en temps les cailles de leur jus.
Trois minutes avant la fin de la cuisson, saler, poivrer, ajouter le vinaigre et laisser cuire à découvert.
Servir chaud.



ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie :

"Avec l'entrée, osez un blanc de Collioure (domaine le Casot de Mailloles), très minéral, pour plonger dans le temps géologique. Avec les cailles, pourquoi pas un pinot noir de Bourgogne, frais et vif, ou de l'Oregon si vous en trouvez ! Enfin, terminez sur un banyuls Grand Cru, aux arômes de noix, café, pruneau et pomme."

le dessert

4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : environ 45 min (jusqu'à épaississement)
Macération : 12 h
Réfrigération : 6 h

FACILE
€ € ABORDABLE

Taillis aux épices

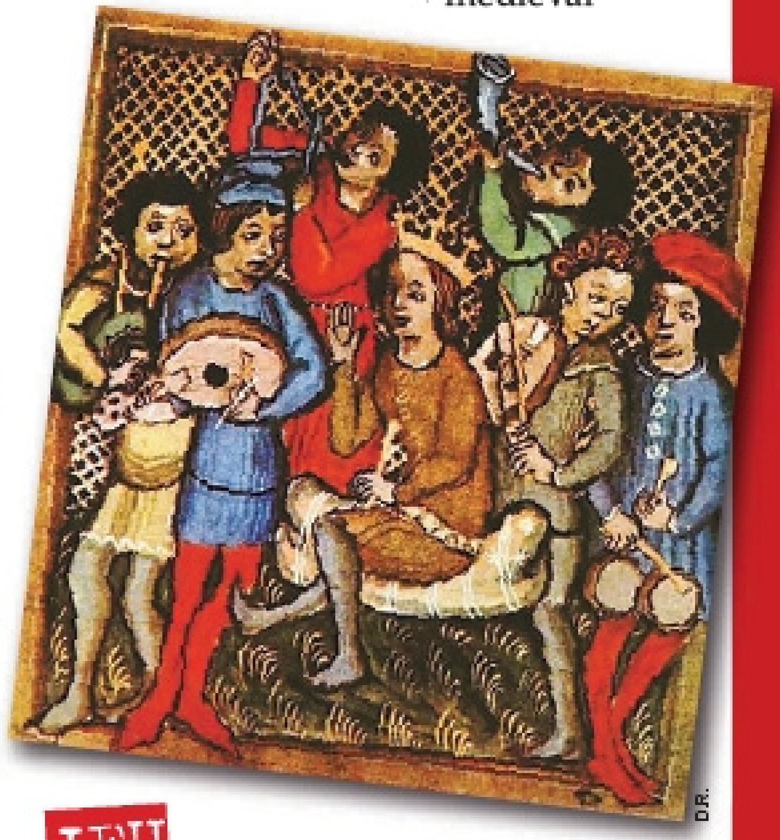
LE MARCHÉ :

- 150g d'amandes décortiquées
- 150g de raisins secs
- 150g de mie de pain
- 2 pommes
- 4 c. à s. de miel parfumé
- 1 pincée d'épices moulues (cannelle, gingembre et safran)

PRÉPARATION :

La veille, faire macérer les raisins dans un verre d'eau de vie et préparer le lait d'amande.
Plonger les amandes 1 minute dans de l'eau bouillante, égoutter et passer sous l'eau froide. La peau s'enlève en pressant avec les doigts. Mixer avec un litre d'eau. Le lait est prêt.
Faire chauffer sur feu doux le lait d'amande, la mie de pain, le miel, les pommes coupées en dés, les raisins macérés et les épices. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
Verser dans un moule à cake huilé. Laisser tiédir et réserver au frais plusieurs heures.
Vous pouvez également faire des petits "taillis" dans des moules individuels.

Un dîner médiéval
l'ambiance



D.R.

JEU

Test : parlez-vous le vieux français ?

Vos invités sauraient-ils lire François Villon dans le texte ? Auraient-ils fait de bons troubadours ? Pour le savoir, organisez un petit quiz linguistique spécial "vieux français", qui fonctionne dans un sens ou dans l'autre.

Babillarde	*Bavarde*
Dextre	*Côté droit*
Accordailles	*Fiançailles*
Forain	*Étranger*
Guignon	*Malchance*
Jeu françois	*Acte sexuel*
Laborer	*Travailler*
Maroufle	*Rustre, grossier*
Pendeloche	*Membre viril*
Emberlucoquer	*Monter un traquenard*
Enchartrer	*Emprisonner*
Coureuse de remparts	*Prostituée*
Donoyer	*Faire la cour*
Meschinette	*Fillette*
Nigromance	*Magie*
Baguenaud	*Niais*
Piétoner	*Marcher*
Carnade	*Mort*
Galapiat	*Vagabond*
Estropiat	*Voleur*
Traveler	*Voyager*
Touaille	*Serviette*
Flerement	*Odorat*

JEU

La chanson de geste

Un petit jeu sympa, sur le principe de l'histoire racontée à plusieurs voix : un joueur lance une phrase, son voisin la complète par une seconde, et ainsi de suite, jusqu'à obtenir l'histoire la plus cohérente possible. Petite (grosse ?) difficulté supplémentaire : au Moyen Âge, les troubadours composaient leurs poèmes épiques... avec des rimes ! Allez, pour vous aider, voici un début d'histoire, tiré de la célèbre chanson de Roland :
"Le jour s'en va et la nuit est tombée..."

LA BANDE SON

Des groupes qui font revivre la musique médiévale (800 ans, ça fait quelques partitions !) se forment un peu partout... mais sont souvent difficiles à trouver dans les bacs. Vous trouverez malgré tout quelques pointures à la Fnac, comme les ensembles Millenarium et Organic, ou encore Clemencic Consort.

Un dîner dans les fjords

Et si vous bousculiez le rythme des saisons ? En plein printemps, alors que tout le monde a les yeux rivés vers le sud, envolez-vous plutôt vers le Grand Nord. Au menu : du saumon évidemment, dans une ambiance design et raffinée.

Photos décoration : David Nakache - Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Le tartare norvégien de Mathieu

Fricassée de crabe royal et endives confites au gingembre

Omelette norvégienne

Un dîner **dans les fjords**

la déco

Poissons et design

En accord avec les teintes des maisons de pêcheurs traditionnelles, on dressera sa table dans les tons naturels de lin et d'ivoire. L'ambiance nordique sera amenée par le design, le métal et le bleu glacé d'un sirop et des serviettes. La décoration joue la carte du contraste terre/mer, de la modernité et de la nature.

Un dîner presque parfait

LA "TOUCHE" DÉCO

Placés en étoile au centre de la table, les ramequins reçoivent les différents accompagnements d'un dîner baltique. Les convives pourront ainsi se servir aisément, voire placer directement les mets sur leur assiette.

ZINC À LA MODE
Les ronds de serviette en forme de poisson s'harmonisent avec le menu. En zinc, très à la mode, ils restent de bon ton sur toute autre table estivale. *Athezza.*

CADEAU
Des pierres décoratives, des petites douceurs ou des éclats de sucre pétillant glissés dans un sachet en organza constituent de parfaites attentions pour les invités. Le cadeau servira aussi de support pour les porte-noms. À décorer d'un poisson, assorti aux ronds de serviette. *Serviette Centrakor, rond de serviette Athezza.*

BONNE PIOCHE
Les menus individuels, noués d'un ruban de tissu, attendent les convives. Ne pas hésiter à glisser une citation ou un petit mot à chacun. Plat poisson "alu" *Athezza.*

GRAND BLEU
Un sirop de menthe glacée colore une grande carafe formant une touche colorée qui rappelle les paysages de fjord des pays du Nord. Carafe chinée par Jean-Luc Vieillard, décorateur.

DESIGN
Pour une expédition baltique, autant se servir des ustensiles adéquats ! Élancés et profilés, ces couverts servent à merveille le choix de l'entrée et du plat, à base de produits de la mer. *Athezza.*

PARFUM D'AMBIANCE

D.R.

Pour retrouver la fraîcheur des grandes forêts nordiques, faites respirer à vos amis les senteurs des aiguilles de pin. Par exemple avec ce "Rameau d'hiver" disponible chez l'Occitane en Provence (14 euros).

L'ASTUCE DÉCO

Les formes

On ose les assiettes carrées sur une table ronde ou ovale. Très contemporaines, elles donnent un ton "design" à l'ensemble. *Assiettes, couverts et accessoires Athezza. Serviettes Centrakor.*

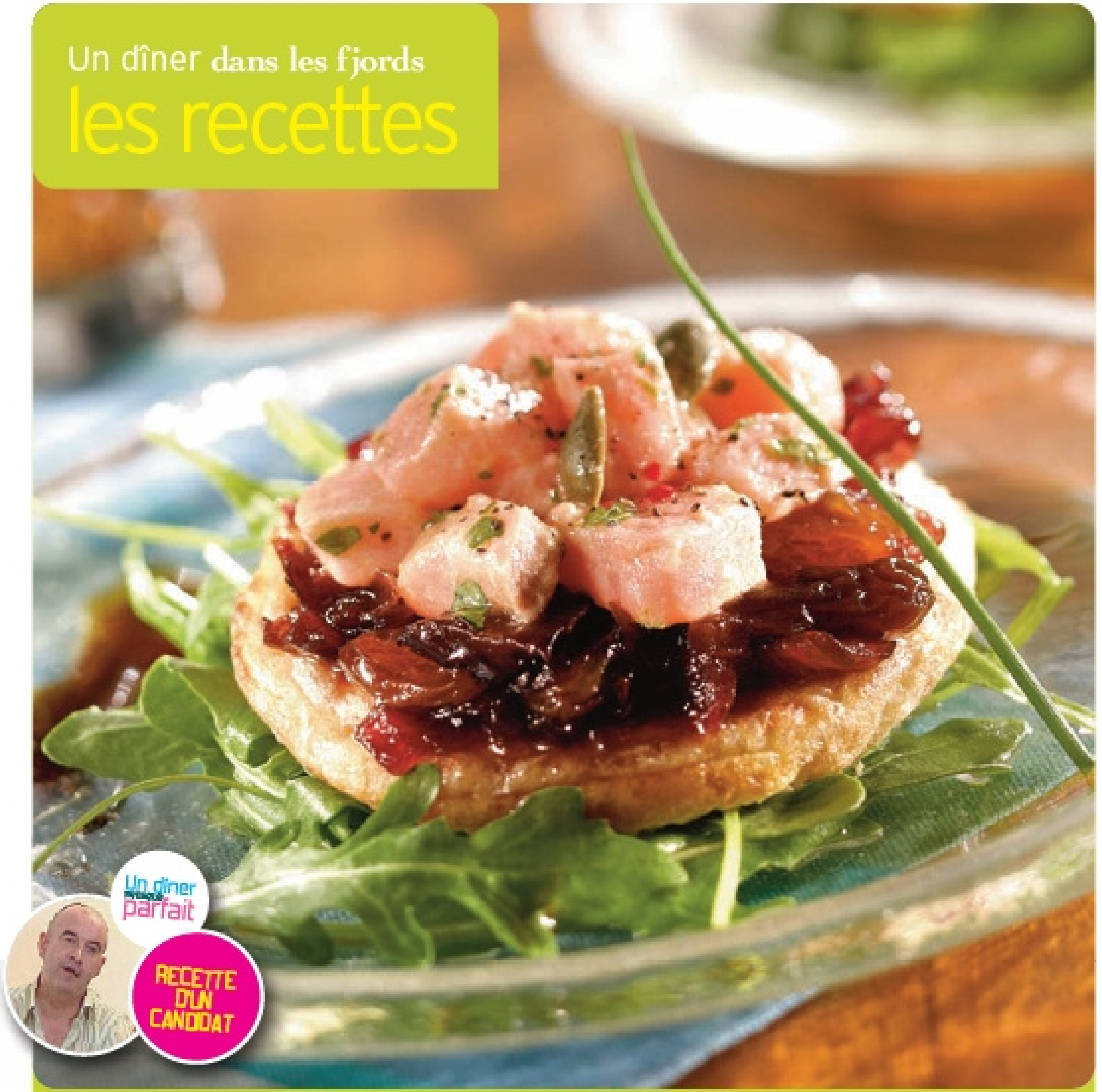
SHOPPING DÉCO

Athezza, www.athezza.com
Centrakor, www.centrakor.com

Cuisine (hors table) conçue par Jean-Luc Vieillard, décorateur. www.toscaneenfrance.com

Un dîner dans les fjords

les recettes



l'entrée

4 personnes
Préparation : 20 min Pas de cuisson

FACILE ABORDABLE

Le tartare norvégien de Mathieu

LE MARCHÉ :
- 1 paquet de blinis
- 300g de saumon
- 2 citrons
- 1 bouquet de coriandre
- 100 g de roquette
- 1 boîte de câpres
- Quelques brins de ciboulette
- Épices pour la décoration
- Chutney d'oignons
- Huile d'olive
- Huile de truffe
- Vinaigre balsamique

PRÉPARATION :
Couper le saumon en dés, le faire mariner avec du citron, des câpres, de l'huile d'olive, du sel, du poivre et de la coriandre.
Juste avant de servir, chauffer les blinis, les recouvrir de chutney d'oignons (oignons rouges cuits avec du miel, des raisins secs, du vinaigre balsamique et des pruneaux, préparé deux jours avant) puis déposer une couche de saumon mariné.
Dresser l'assiette avec de la roquette, du vinaigre balsamique, de l'huile de truffe et de la ciboulette.
Ne pas oublier des épices pour la décoration.

le plat

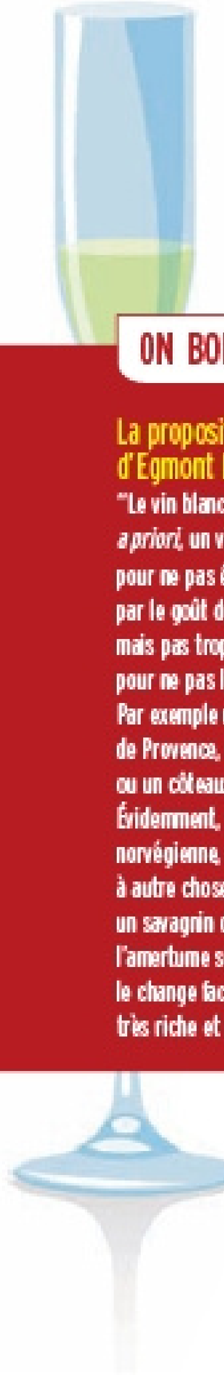
4 personnes
Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

FACILE ABORDABLE

Fricassée de crabe royal et endives confites au gingembre

LE MARCHÉ :
- 4 pattes de crabe royal crues, décortiquées et découpées en tronçons
- 4 belles endives
- 1 morceau de 3 cm de gingembre
- 1 citron vert
- 2 c. à s. de sucre,
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 4 c. à s. de jus de viande
- 5 c. à s. d'eau
- 2 brins d'aneth
- 10 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :
Peler et hacher finement le gingembre, ainsi que le zeste du citron.
Ajouter l'eau et le sucre, et porter à ébullition.
Effeuiller les endives, réserver 4 feuilles et trancher le reste. Saler, poivrer et faire sauter dans une poêle avec l'huile.
Laisser fondre et ajouter 1 cuillerée à soupe du mélange gingembre/citron.
Mélanger et réserver.
Faire sauter le crabe dans le beurre chaud.
L'assaisonner et le présenter dans une feuille d'endive crue, accompagnée des endives confites, d'1 cuillerée à soupe de jus de viande et d'aneth.



ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie :
"Le vin blanc s'impose *a priori*, un vin onctueux pour ne pas être écrasé par le goût du poisson, mais pas trop généreux pour ne pas le dominer. Par exemple un vin blanc de Provence, un cassis, ou un côteaux-du-languedoc. Évidemment, sur l'omelette norvégienne, il faudra passer à autre chose. Par exemple un savagnin du Jura, dont l'amertume subtile donnera le change face à un dessert très riche et sucré."

le dessert — 4 personnes — Préparation : 1h30 — Macération : 1h — Congélation : 6h — ÉLABORÉ — ABORDABLE

Omelette norvégienne

LE MARCHÉ :
- 700 ml de glace à la vanille
- 70 g de fruits confits
- 1 génoise en plaque
- 2 blancs d'œuf
- 50 g de sucre semoule + 100 g pour le sirop
- 50 g de sucre glace
- 4 c. à s. de Grand Marnier

PRÉPARATION :
Faire macérer 1 heure au frais, les fruits confits et 1 cuillerée à soupe de Grand Marnier.
Faire fondre 100 g de sucre dans 2dl d'eau. Porter à ébullition.
Laisser refroidir et ajouter 3 cuillerées à soupe de Grand Marnier.
Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé, puis avec la génoise (le fond et les deux côtés larges du moule).
Imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.
Remplir le moule en alternant couches de glace et de fruits confits. Terminer par une couche de glace et lisser la surface. Couvrir avec de la génoise coupée à dimension et imbibée de sirop.
Rabattre le papier sulfurisé et laisser durcir 3 heures au congélateur.
Monter les blancs en neige ferme et incorporer peu à peu le mélange des 2 sucres.
Démouler l'omelette sur du papier aluminium, couvrir de meringue et lisser toutes les surfaces. Mettre le reste de la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée et décorer le dessus.
Faire dorer uniformément la meringue à l'aide d'un chalumeau. Réserver 3 heures au congélateur.
Avant de servir, vous pouvez la faire flamber (délicat !).

Un dîner Venise à deux

Les palais surannés, le carnaval, les concertos de Vivaldi : Venise est définitivement le cliché le plus romantique de la planète. Emmenez-y votre promis(e) et offrez-lui un dîner tout en douceur à la lueur des chandelles. La magie devrait opérer et vous promettre un repas pour le moins langoureux. La suite vous appartient…

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Antipasti aux deux poivrons

Noix de Saint-Jacques au caramel balsamique et tagliatelles de courgette

Risotto aux gambas, poulet et légumes printaniers

La trilogie vénitienne de Carole

Un dîner *Venise à deux*

la déco

Romantisme baroque

Chandeliers, pampilles, masques de carnaval, vaisselle élégante et transparente : votre table reprend les codes de l'art vénitien, et se livre à un étonnant jeu de lumières et de couleurs.

LA "TOUCHE" DÉCO

Sur une nappe damassée, au ton froid, on superpose une assiette de présentation colorée et brillante, une assiette transparente et des serviettes flamboyantes. Les couverts et les verres restent sobres, avec des lignes baroques.
Couverts et verres Côté Table.

BAROQUE
Un simple chandelier pourra adopter les couleurs dominantes de la table, grâce à l'adjonction de pampilles. Une idée simple pour renouveler un accessoire de décoration.
Chandelier et pampilles Centrakor.

SYMBOLES
Petit ange, masque, bougies et pampilles : tout est là pour rappeler l'Amour avec un grand A, et l'art italien de le sublimer. Une harmonie parfaite avec les saveurs de la péninsule.

Le saviez-vous ?

Le carnaval de Venise est une fête traditionnelle italienne remontant au Moyen Âge. Il est devenu une attraction internationale, qui se caractérise par les masques traditionnels inspirés de la Commedia dell'Arte. Le plus célèbre d'entre eux : le masque d'Arlequin, à losanges.

VERRES
Les formes anciennes de verres accentuent le luxe de la table et son romantisme. Ici, réédition de coupes à champagne anciennes, idéales pour tout breuvage italien ou français pétillant.
Verres Côté Table.

PARFUM D'AMBIANCE

D.R.

Bergamote et vanille, un soupçon de cannelle : cette bougie joliment nommée "Rendez-vous à Venise" vous accompagnera en douceur tout au long du dîner.
Les Filles à la vanille, 24 euros.

L'ASTUCE DÉCO

Photophore personnalisé

Les billes décoratives gélatineuses s'utilisent aussi bien dans un photophore que dans un vase. Elles conservent l'humidité des fleurs coupées et évitent le réchauffement des parois du photophore. À mélanger avec des perles pour plus de brillance.

SHOPPING DÉCO

Centrakor, www.centrakor.com
Côté Table, www.verceral.com
Lafayette Maison, www.galerieslafayette.com

*Tous nos remerciements au restaurant **Le Vélane,** 3, place Montoulieu, à Toulouse.*

Un dîner *Venise à deux*

les recettes

l'apéritif

Antipasti aux deux poivrons

2 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

FACILE — BON MARCHÉ

LE MARCHÉ :

- 250 g de poivrons rouges et verts
- 4 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 2 branches de thym frais
- 1 feuille de laurier
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Afin d'éplucher les poivrons plus facilement, les mettre au four en position gril pendant quelques minutes. Enlever soigneusement la peau puis les découper en lamelles. Disposer les lamelles dans un plat allant au four avec l'ail en chemise, le thym, le laurier, les clous de girofle.
Saler, poivrer et arroser généreusement d'huile d'olive. Cuire pendant 40 minutes à 180 °C (th. 6), et laisser refroidir avant de servir.

l'entrée

2 personnes
Préparation : 25 min — Cuisson : 20 min

ACCESSIBLE — COÛTEUX

Noix de Saint-Jacques au caramel balsamique et tagliatelles de courgette

LE MARCHÉ :

- 8 belles noix de Saint-Jacques
- 1 courgette
- 1 petite échalote
- 5 noisettes émondées
- 1 c. à café de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café de cassonade
- 1 c. à s. d'huile de noisette
- 10 g de beurre
- 25 ml de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Laver, couper les deux extrémités et trancher la courgette en tagliatelles à l'aide d'un couteau économe. Les blanchir quelques secondes à l'eau bouillante salée, et les passer rapidement à l'eau froide pour conserver le croquant. Égoutter, réserver sur un plat.
Mélanger l'échalote finement hachée, les noisettes broyées, l'huile de noisette, et napper chaque tagliatelle.
Mélanger le vinaigre, la cassonade, laisser réduire à feu doux pour obtenir un sirop.
Hors du feu, ajouter la crème et réserver.
Dorer les noix de Saint-Jacques dans le beurre, 1 minute de chaque côté.
Dresser sur chaque assiette 3 tagliatelles et 4 noix nappées de caramel balsamique.

le plat

2 personnes
Préparation : 30 min — Cuisson : 30 min

FACILE — COÛTEUX

Risotto aux gambas, poulet et légumes printaniers

LE MARCHÉ :

- 200 g de riz rond
- 250 g de blanc de poulet
- 300 g de gambas
- 25 g de parmesan râpé
- 150 g de petits pois
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 branche de céleri (la côte)
- 1 citron non traité
- Quelques brins de persil
- 1 verre de vin blanc sec
- 20 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Écosser les petits pois et les faire cuire "al dente" 7 à 8 minutes. Égoutter, réserver. Conserver l'eau de cuisson.
Porter 1,5 litre d'eau à ébullition. Ajouter les légumes et 1 oignon coupés en fine julienne, le citron coupé en deux, et laisser bouillir 10 minutes. Ajouter les gambas et cuire 3 minutes.
Retirer les gambas, les laisser refroidir puis les décortiquer en gardant la queue.
Ajouter le poulet coupé en lanières, cuire 4 minutes.
Retirer le poulet.
Filtrer l'eau de cuisson (réserver les légumes) mélanger avec l'eau des petits pois et l'utiliser pour la cuisson du riz.
Faire suer l'oignon restant haché dans l'huile.
Verser le riz, remuer et ajouter une louche de bouillon.
Recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz n'absorbe plus et reste "al dente".
Ajouter tous les ingrédients réservés, mélanger, assaisonner. Incorporer le parmesan, le beurre en petits morceaux, mélanger à nouveau.
Parsemer de persil ciselé et servir chaud.

Un dîner presque parfait

RECETTE D'UN CANDIDAT

le dessert

2 personnes
Préparation : 25 min Réfrigération : 6 h

ACCESSIBLE ABORDABLE

La trilogie vénitienne de Carole

LE MARCHÉ :

Glace :
- 4 œufs
- 1 gousse de vanille
- 15cl de lait
- 10 cl de crème
- 90 g de sucre
- 100 g de fruits rouges pour le coulis

Tiramisu :
- 2 œufs
- 125 g de mascarpone
- 60 g de sucre
- Café
- Amaretto
- Poudre de cacao
- 1 paquet de spéculoos
- Sel

Panna cotta :
- 50 g de chocolat blanc
- 25cl de crème liquide
- 5cl de lait entier
- 1 feuille de gélatine

PRÉPARATION :

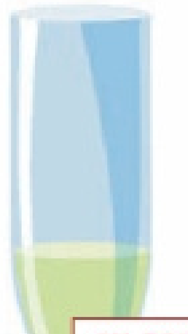
Glace vanille :
Chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille.
Séparer les jaunes des blancs, mélanger les jaunes avec le sucre.
Lorsque la préparation crème/lait est en ébullition, ajouter les jaunes et refaire cuire. Dès que cela épaissit, arrêter la cuisson et mettre au réfrigérateur.
Lorsque la préparation est froide, faire prendre en sorbetière.
Mixer les fruits rouges avec une pincée de sucre et un peu d'eau si nécessaire pour préparer le coulis.

Tiramisu :
Séparer les blancs des jaunes.
Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis ajouter le mascarpone à l'aide d'une spatule. Réserver au frais.
Battre 1 blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel, puis incorporer dans la préparation au mascarpone.
Tremper les spéculoos dans du café avec un soupçon d'amaretto.
Dans des petits moules, mettre un peu de crème, les spéculoos et répéter l'opération deux ou trois fois. Terminer par la crème et saupoudrer de cacao en poudre. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Panna cotta au chocolat blanc :
Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.
Couper le chocolat en copeaux, à l'aide d'un grand couteau, puis le faire fondre au bain-marie dans un bol assez grand pour contenir toute la préparation.
Verser le lait et la crème dans une casserole et faire chauffer sur feu doux.
Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et remuer jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.
Remettre la casserole sur feu doux.
Dès le début de l'ébullition, verser ce mélange sur le chocolat blanc fondu et bien mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Verser dans des petits verres, laisser refroidir puis réserver au frais pendant au moins 6 heures.

ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie :
"Voici un menu qui joue la rencontre des saveurs et des textures. Je propose de s'orienter vers un vin unique qui ne perturbera pas le jeu des saveurs.
Par exemple, un saint-péray, un vin blanc entre Nord et Sud, savoureux sans lourdeur, frais sans agressivité, pas trop boisé, qui parlera à tout le monde.
En version originale, on peut également opter pour un pinot grigio, un vin blanc aromatique avec une jolie fraîcheur."



Un dîner *Venise à deux*

l'ambiance

© Fotolia

JEU

Les jeux de l'amour...

Votre moitié vous connaît-elle vraiment ? Voici un petit jeu à faire à deux pour tout savoir sur ce que l'autre connaît de vous.

Inscrivez sur des morceaux de papier des questions sur votre vie, vos parents, vos goûts, puis placez-les dans une petite corbeille.

Par exemple :
Quel est le prénom de ma grand-mère paternelle ?
Quel est mon signe du zodiaque ?
Quel était le nom de mon collège ?
Comment s'appelait mon premier animal de compagnie ?
Quel est le prénom de mon patron ?
Quelle est la destination de mes rêves ?
Comment s'appelle mon coiffeur ?
Quel est mon film préféré ?
Comment s'appellent les voisins de mes parents ?
Etc.
Sur une autre feuille, vous aurez inscrit des gages par ordre croissant de difficulté (30 secondes de chatouilles, 10 minutes de massage, 1 minute en sous-vêtements sur le palier...). Chacun à son tour, tirez une question et posez-la à l'autre : toute mauvaise réponse "donne droit" à un gage !

LA BANDE SON

Venise est l'un des berceaux de la musique classique italienne : les concertos de Vivaldi et les opéras de Monteverdi résonnent encore sous les voûtes des palais. Procurez-vous par exemple cette compilation récemment éditée par Naïve, sur laquelle les meilleurs interprètes actuels (Jean-Christophe Spinosi, Philippe Jaroussky, Sandrine Piau...) reprennent Vivaldi.

CARRÉ ROSE

Les dés érotiques

Pour les plus coquins, un petit jeu érotico-ludique qui devrait pimenter votre soirée. Le principe est simple : sur une première feuille de papier, inscrivez des actions (embrasser, caresser, etc.) numérotées de 1 à 6 ; sur une seconde, inscrivez et numérotez six parties du corps.
Munissez-vous de deux dés, que vous lancerez à tour de rôle. Le chiffre du premier indiquera l'action à effectuer, le second la partie du corps de votre partenaire !

Un dîner fest-noz

la déco

Vive la Bretagne !

Un fest-noz, c'est la terre et la mer réunies autour d'une même table. Adoptez les codes de la voile pour créer l'ambiance marine, et exportez-la à terre grâce à quelques trouvailles dans les magasins d'accastillage et à votre imagination. Sonnez cornemuses, chantez violons !

LA "TOUCHE" DÉCO

Pendant les vacances estivales, il n'est pas rare de ramasser des coquillages et des galets. Ils se révèlent d'indispensables accessoires de décoration. Ici, porte-couteaux ou subtiles touches minérales où l'on inscrit son vocabulaire fétiche à la craie, les cailloux érodés par la mer apportent une touche naturelle.

LA PETITE ATTENTION
Quelques sardines en chocolat s'empilent dans des boîtes en carton aux couleurs de la nappe, telles des casiers sur la criée. Un joli souvenir à destination des invités.

NŒUD PLAT
Un simple nœud marin habille les gobelets en faïence et permet de glisser le porte-nom de l'invité. Utilisez de préférence un véritable cordage marin, pratique et économique.

CÔTÉ MER
La nacre apporte la touche finale à l'ambiance marine. Ici, porte-serviettes élastiques en perles de nacre colorées. *Côté Table.*

PALETTE
Blanc, bleu, lin : l'ambiance demeure résolument marine, à la limite des clichés propres à la côte Ouest. Sur les bougies ont été sculptés des animaux marins. Les manilles constituent un dessous-de-plat atypique.
Gobelets et godets Ikea, bougies Casa, nappe Eurodif, couverts et saladier Côté Table, salière et poivrière Guy Degrenne.

D.R.

PARFUM D'AMBIANCE

Pour parfaire l'ambiance marine, vous pouvez faire respirer un peu de vent frais à vos invités, avec cette étonnante bougie en forme de boîte de sardines signée Bougies à la française (11 euros). Il ne leur restera plus qu'à imaginer le cri des mouettes.

L'ASTUCE DÉCO

Accessoires maritimes

Quatre manilles en cercle et on obtient un dessous-de-plat atypique. Entre deux danses ou deux mets, elles affichent clairement la référence à la région baignée par les flots. *Accastillage Diffusion.*

SHOPPING DÉCO

Accastillage Diffusion, www.accastillage-diffusion.com
Casa, www.casashops.com
Côté Table, www.verceral.com
Guy Degrenne, www.guydegrenne.fr
Ikea, www.ikea.fr
Eurodif, www.eurodif.com

Un dîner fest-noz

En Bretagne, le fest-noz (littéralement "fête de nuit") est une institution. On y déguste crêpes et fruits de mer en grandes tablées, avant d'ouvrir les danses en rondes joyeuses. Bien que plus modeste, ce dîner entre terre et mer en reprend les codes : les bolées de cidre, les spécialités culinaires bretonnes et les binious sont là pour vous accompagner.

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Minicrêpes au fromage frais et aux herbes

Les papillotes de Saint-Jacques et de langoustines d'Anne

Cotriade bretonne

Kouign-amann et ses pruneaux confits

Un dîner fest-noz

les recettes

l'apéritif

Minicrêpes au fromage frais et aux herbes

4 personnes
Préparation : 25 min   Repos : 1 h
Cuisson : 20 min

FACILE   € BON MARCHÉ

LE MARCHÉ :

- 120 g de farine
- 2 œufs
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 1 c. à café d'huile
- 200 g de fromage frais égoutté
- 12 tiges de ciboulette
- 1 c. à soupe de ciboulette et 1 de persil
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

Verser la farine dans un saladier, creuser un puits, casser les œufs. Mélanger délicatement au fouet en intégrant petit à petit la farine. Quand le mélange est homogène, verser le lait en filet et ajouter l'huile, sans cesser de fouetter.
Laisser reposer 1 heure.
Préparer des petites crêpes pas trop minces et d'un diamètre de 10 à 12 cm.
Laisser refroidir.
Mélanger à la fourchette le fromage, les herbes hachées, le sel et le poivre.
Déposer 1 grande cuillerée au centre de chaque crêpe. Rouler et attacher avec une tige de ciboulette. Vous pouvez faire des variantes de goût avec le mélange : persil/échalote, ail/curry…

l'entrée

4 personnes
Préparation : 25 min   Cuisson : 20 min

ACCESSIBLE   €€€ COÛTEUX

Les papillotes de Saint-Jacques et de langoustines d'Anne

LE MARCHÉ :

- 1,5 kg d'épinards frais
- 8 petites langoustines
- 8 gambas royales
- 8 noix de Saint-Jacques
- Un morceau de beurre demi-sel
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Retirer la tige de chaque feuille d'épinard. Faire blanchir 5 feuilles dans de l'eau bouillante, pendant 2 minutes environ, et les réserver.
Faire réduire le reste des épinards avec une noisette de beurre et réserver.
Couper les noix de Saint-Jacques dans l'épaisseur.
Décortiquer les gambas et les couper en 4, décortiquer les petites langoustines et faire revenir le tout dans du beurre bien chaud.
Découper 4 feuilles de papier aluminium et les beurrer.
Sur chacune d'entre elles, disposer un lit d'épinards cuits et quelques morceaux de Saint-Jacques.
Envelopper chaque petite langoustine d'une feuille d'épinard blanchie et disposer sur les noix.
Déposer les gambas dessus.
Fermer la papillote et passer 6 minutes au four à 180 °C (th.6).

le plat

4 personnes
Préparation : 1 h   Cuisson : 1 h

ACCESSIBLE   €€€ COÛTEUX

Cotriade bretonne

LE MARCHÉ :

- 2 kg de poisson (merlu, congre, maquereau, grondin, rouget, vieille) et de coquillages et crustacés (coques, crevettes, étrilles, langoustines, moules)
- 700 g de pommes de terre
- 2 poireaux
- 1/2 branche de céleri
- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 80 g de beurre
- 80 g de beurre demi-sel
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 pain de campagne
- 1 bouquet garni
- 50 cl de muscadet
- Persil et ciboulette
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Écailler, nettoyer et laver tous les poissons.
Couper les ronds en grosses tranches, et lever les filets des plats. Gratter et laver les coquillages. Réserver le tout au frais.
Éplucher l'ail, l'oignon, le céleri, et émincer finement. Faire revenir le tout dans le beurre demi-sel et l'huile. Ajouter les étrilles, faire revenir et les retirer quand elles ont rougi. Remplacer par les parures de poissons, ajouter 2 litres d'eau, le muscadet, le bouquet garni, saler, poivrer et faire frémir 30 minutes à découvert.
Passer ce jus au tamis.
Faire revenir les poireaux en tronçons et les carottes en rondelles une dizaine de minutes dans un peu de beurre.
Ajouter le jus tamisé, les pommes de terre épluchées et coupées en deux.
Laisser cuire 15 minutes.
Ajouter les tronçons de poissons et les coquillages.
Cuire 5 minutes et ajouter les filets, les étrilles et les langoustines.
Cuire encore 5 minutes.
Parsemer de persil et de ciboulette ciselés.
Servir avec des tranches de pain de campagne grillé et du beurre salé.

ON BOIT QUOI ?

La proposition d'Egmont Labadie :
"Avec ce menu typique, on peut passer les trois plats en compagnie d'un blanc tranquille passé en fûts de Limoux, de Crozes-Hermitage ou de Mâcon. Leur rondeur s'entendra bien avec la générosité des plats, et ils apporteront de la fraîcheur qui empêchera la bouche de s'affaisser. Et sur la cotriade, parfumée aux herbes aromatiques, si on a envie d'un rouge, un saint-chinian sera parfait !"

le dessert 4 personnes Préparation : 40 min Cuisson : 25 min — FACILE — BON MARCHÉ

Kouign-amann et ses pruneaux confits

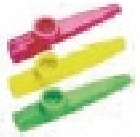
LE MARCHÉ :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 60 g de sucre
- 12 g de levure de boulanger
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace
- Sel
- Compotée de pruneaux confits (facultatif)

PRÉPARATION :
Délayer la levure dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède, puis mélanger avec 60 g de farine.
Laisser reposer et doubler de volume dans un endroit tempéré.
Mélanger, avec le reste de la farine, 3 pincées de sel et un peu d'eau de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer et redoubler de volume.
Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte et former un grand cercle.
Couvrir de beurre mou avec une spatule et saupoudrer de sucre.
Plier deux extrémités vers le centre, puis le résultat en trois.
Laisser reposer 15 minutes.
Étaler de nouveau, recommencer le pliage et le temps de repos.
Préchauffer le four à 240 °C (th.8-9).
Découper un disque de 20 cm de diamètre et déposer dans un moule à tarte beurré et fariné.
Dessiner des motifs sur le dessus avec la pointe d'un couteau et badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et d'un peu d'eau.
Enfourner 25 minutes.
En fin de cuisson, vous pouvez saupoudrer du sucre glace, en laissant un peu dans le four, pour obtenir un caramel de surface. Sinon démouler, laisser tiédir et saupoudrer.
Servir accompagné d'une compotée de pruneaux confits.

Un dîner fest-noz l'ambiance

ANIMATION

Scène ouverte chez vous



Connaissez-vous le principe du fest-noz ? Avant l'arrivée du groupe "vedette" et le début des danses, la scène est ouverte à tout musicien (chanteur ou groupe) qui souhaite faire entendre sa musique. Faute de biniou, vous pouvez tenter de reproduire l'expérience… au kazoo.

Pour que tout le monde puisse participer, procurez-vous l'instrument le plus accessible du monde (moins de 10 euros en métal, 5 euros en plastique) sur Internet ou dans n'importe quel magasin de musique.
Le but du jeu sera pour chaque "musicien" de faire deviner la chanson qu'il interprète. Pour pimenter le tout, vous pouvez choisir vous-même une thématique, et inscrire des titres de chansons sur des morceaux de papier que vos invités tireront au hasard.

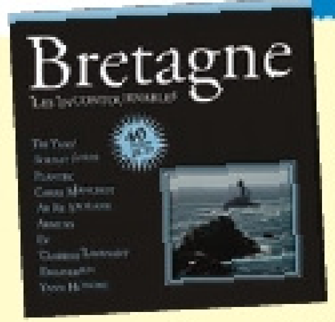
Exemple avec le thème de "la mer", pour rendre hommage aux marins bretons :
- *Dès que le vent soufflera*, Renaud
- *Santiano*, Hugues Aufray
- *Yellow Submarine*, Les Beatles
- *La Mer*, Charles Trenet
- *Aux sombres héros de l'amer*, Noir Désir
- *Sous le vent*, Garou et Céline Dion
- *Oh mon bateau*, Eric Morena
- *Elle préfère l'amour en mer*, Philippe Lavil
- *Emmenez-moi*, Charles Aznavour
- *Le France*, Michel Sardou
- *Face à la mer*, Calogero
- *Méditerranée*, Tino Rossi
- *Belle-Île-en-Mer*, Laurent Voulzy
- *Sea, Sex And Sun*, Serge Gainsbourg
- *La croisière s'amuse* (générique)

© Fotolia

Et pour les danseurs…

Si vraiment vous vous sentez l'âme d'un meneur de revue, vous pouvez tenter de lancer les danses traditionnelles : gavotte, scottish ou an dro, pour citer les plus populaires. La plupart se dansent en chaîne ou en cercle, et ne sont pas trop difficiles à assimiler. Vous trouverez de nombreuses vidéos sur Internet pour vous guider dans vos premiers pas et quelques sites de spécialistes pour vous perfectionner (par exemple, dansal.gwalarn.org, très complet mais aussi très technique).

LA BANDE SON



Même si les instruments traditionnels, comme la bombarde ou le biniou, ont depuis longtemps été rejoints par les violons et les guitares électriques, la musique de fest-noz reste très caractéristique. Pour faire danser vos invités, choisissez un groupe un peu pointu (Diwall, Plantec…) ou rabattez-vous prudemment sur une compilation, comme ce CD en 2 volumes, édité par Cantos.

Un dîner JEUX

Est-il vraiment obligatoire de manger des pizzas sur une table basse sous prétexte que vos amis sont d'abord venus pour jouer ? Que vous soyez poker ou Scrabble, réinventez plutôt un casino chez vous, et surprenez vos adversaires du soir avec des verrines et des sandwichs... très bluffants.

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Verrine de poires au roquefort

Sandwich crabe, avocat, pomme

Sandwich poulet rôti, caviar d'aubergine et basilic

Sandwich haddock, crème, pomme et ciboulette

Les baja rolls de Stacy

Crème brûlée safranée au pain d'épice

Sandwich aux fruits rouges et menthe

Un dîner JEUX

la déco

Buffet sur tapis vert

Convivialité et simplicité sont au rendez-vous de la soirée jeux. Entre deux parties, vos invités dressent eux-mêmes leur assiette et piochent dans les plats en s'amusant avec les accessoires. Tous les coups sont permis, du moment que les papilles exultent !

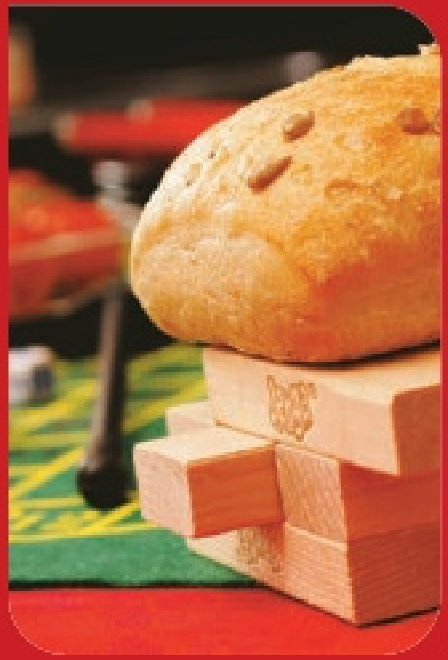
Un dîner presque parfait

LA "TOUCHE" DÉCO

Les véritables joueurs de casino seront effarés. Les biscuits "apéritif" remplacent la boule dans une roulette de pacotille. *Assiettes Ikea, couverts Eurodif.*

VERRES ET JEUX
La règle de la soirée : chacun se sert. Les verres sont disposés sur des plateaux. Surprise : lorsqu'on se sert de l'eau, les jetons jetés au fond du verre remontent à la surface, offrant aux invités quelques munitions à jouer dans la soirée. *Verres et plateau Ikea.*

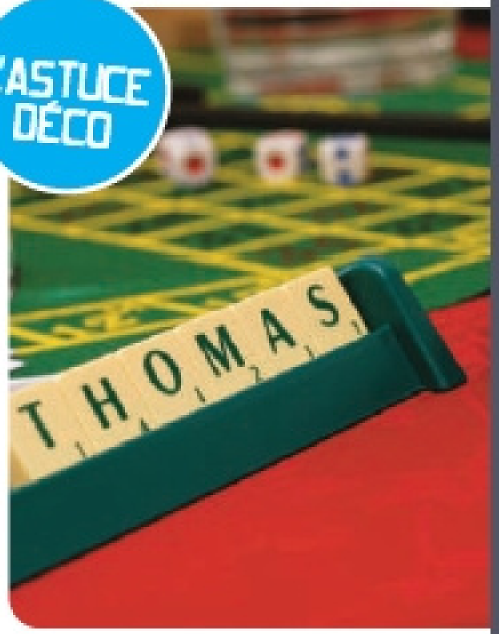
AMBIANCE CASINO
Ce ramasse-miettes inédit étonnera les convives, transformés en croupiers d'un soir.



PAIN EN ÉQUILIBRE
Sur une tour infernale, on pose des pains individuels. Ainsi, on gagne de la place sur la table pour les jeux… et on reste au maximum dans le thème de la soirée. *Jeu : Jenga.*

TENDANCE
Le poker est à la mode ? La table revêt ses atours. Le tapis vert est utilisé en chemin de table. Les tomates cerises remplacent même les jetons !

L'ASTUCE DÉCO



Porte-noms ludiques

Sur des supports empruntés au Scrabble, on place les lettres du prénom de l'invité. Rien n'empêche de jouer véritablement au cours du repas !

SHOPPING DÉCO

Eurodif, www.eurodif.com

Ikea, www.ikea.fr

Un dîner JEUX

les recettes

le plat

Verrine de poires au roquefort

4 personnes
Préparation : 20 min
Réfrigération : 4 h
FACILE €€ ABORDABLE

LE MARCHÉ :
- 100 g de crème liquide
- 70 ml de nectar de poire
- 2 poires mûres + 1 pas trop mûre pour la déco
- 20 g de cerneaux de noix
- 40 g de roquefort
- Sucre roux

PRÉPARATION :
Réserver 2 cuillerées à soupe de nectar et mélanger le reste avec la crème. Placer dans un siphon avec une cartouche de gaz et réserver au frais 4 heures. Mixer et réduire en purée les poires mûres, pelées, épépinées et coupées en morceaux. Partager dans les 4 verrines, ajouter une couche de noix concassées, puis une couche de roquefort en petits dés. Secouer le siphon et déposer de la chantilly par-dessus. Décorer avec une tranche de poire, trempée au préalable dans le nectar puis dans le sucre.

le plat

4 personnes
Préparation : 20 min Cuisson : 5 min
FACILE €€ ABORDABLE

Sandwich crabe, avocat, pomme

LE MARCHÉ :
- 4 grandes tranches de pain de mie
- 1 boîte de chair de crabe
- 1 avocat
- 1 pomme verte
- 1 citron vert
- 3 c. à s. de mayonnaise relevée
- Sel et poivre

PRÉPARATION :
Ouvrir, ôter le noyau, peler et couper l'avocat en lamelles. Couper la pomme en quatre, ôter le cœur et la peau, détailler en bâtonnets. Mélanger la chair de crabe, les bâtonnets de pomme, la mayonnaise, un filet de citron, saler et poivrer. Couper le pain en quatre et faire dorer légèrement au four. Sur une tranche, alterner les lamelles d'avocat et le mélange de crabe puis fermer avec une autre tranche.

le plat

4 personnes
Préparation : 20 min Cuisson : 50 min
FACILE € BON MARCHÉ

Sandwich poulet rôti, caviar d'aubergine et basilic

LE MARCHÉ :
- 4 petits pains au pavot
- 2 blancs de poulet
- 1 grosse aubergine
- 2 brins de basilic
- 2 gousses d'ail
- Piment de Cayenne en poudre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :
Laver et couper les deux extrémités de l'aubergine. L'inciser dans le sens de la longueur et y glisser des morceaux d'ail. Arroser d'huile d'olive, fermer dans du papier aluminium et passer au four à 180 °C (th.6) pendant 50 minutes. Extraire la pulpe et l'écraser à la fourchette. Ajouter un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Couper les pains en deux, frotter à l'ail et tartiner de caviar. Ajouter des lamelles de poulet rôti à l'huile d'olive. Parsemer de basilic ciselé, saupoudrer de piment et refermer.

le plat

4 personnes
Préparation : 20 min
FACILE €€ ABORDABLE

Sandwich haddock, crème, pomme et ciboulette

LE MARCHÉ :
- 4 petits pains aux céréales
- 1 ou 2 filets de haddock fumé
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- 8 brins de ciboulette
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 pomme rouge

PRÉPARATION :
Éplucher et enlever le cœur de la pomme, puis détailler en fines tranches. Émincer le haddock en lamelles. Mélanger la crème, la ciboulette ciselée et le citron. Ouvrir les pains, napper de crème, superposer de haddock et de pommes, refermer.

le plat

Les baja rolls de Stacy

4 personnes
Préparation : 20 min
Réfrigération : 1 h
FACILE €€ ABORDABLE

LE MARCHÉ :
- 1 sachet de tortillas
- 300 g de saumon fumé
- 200 g de crème de fromage
- 2 c. à s. de crème fraîche
- Jus d'1 citron vert
- Sucrine coupée ou tout type de salade (roquette, mâche...)
- 1 avocat épluché, dénoyauté et finement coupé (facultatif)
- 2 tomates épépinées et coupées
- Tabasco
- Fleur de sel
- Herbes fraîches (aneth ou coriandre)

PRÉPARATION :
Mélanger la crème de fromage, la crème fraîche, le jus de citron vert, le Tabasco, les herbes fraîches, le sel et le poivre dans un bol.
Étaler la mixture sur un rouleau de tortilla et poser des petites portions de chaque ingrédient d'un bout à l'autre.
Rouler la tortilla et utiliser un peu de crème de fromage comme glue pour fermer la galette.
Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ayez le nombre de tortillas souhaité.
Protéger chaque rouleau avec du Cellophane, les mettre au réfrigérateur (ouverture en bas) pour 1 heure et les couper en deux.

le dessert

4 personnes
Préparation : 20 min   Cuisson : 20 min

FACILE   €€ ABORDABLE

Crème brûlée safranée au pain d'épice

LE MARCHÉ :
- 4 tranches de pain d'épice
- 4 jaunes d'œuf
- 10 cl de lait
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à s. de cassonade
- 30 g de pistaches fraîches ou émondées
- 1 pincée de safran en filament

PRÉPARATION :
Porter à ébullition le lait et la crème.
Hors du feu, ajouter le safran et laisser infuser 15 minutes.
Battre les jaunes d'œuf et le miel, puis verser le mélange lait/crème en fouettant sans cesse.
Préchauffer le four à 100 °C (th.3-4).
Mélanger le pain d'épice émietté avec les pistaches écrasées. Remplir le fond des 4 ramequins, verser la crème au safran dessus. Les déposer dans un plat creux rempli d'eau aux 3/4 et enfourner 1 heure. Laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser sous le gril.

ON BOIT QUOI ?

De la bière, pour se la jouer *totally american*. Un pack de Budweiser ou, encore plus typique, de Coors, fera largement l'affaire. À noter : ces deux bières existent en version... light ! Les plus gourmets préféreront sans doute un peu de vin : dans ce cas, pourquoi pas un cabernet sauvignon ou un chardonnay, version californienne *of course* !

le dessert

4 personnes
Préparation : 20 min   Cuisson : 20 min

FACILE   €€ ABORDABLE

Sandwich aux fruits rouges et menthe

LE MARCHÉ :
- 4 pains au lait
- 1 barquette de fraises, 1 de framboises et 1 de groseilles
- Le jus d'un demi-citron
- 50 g de sucre en poudre
- 2 brins de menthe
- 1 noisette de beurre
- Poivre du moulin

PRÉPARATION :
Préparer une compote en mélangeant 100 g de chaque fruit avec le sucre, et laisser cuire à feu doux une vingtaine de minutes.
Couper 4 à 5 fraises en lamelles, faire revenir 1 minute dans le beurre chaud, puis donner un tour de moulin à poivre.
Ouvrir les pains, tartiner de compote, alterner lamelles de fraises et framboises entières.
Parsemer de menthe ciselée.

Une dînette presque parfaite

Quatre enfants chez vous… et autant de raisons de paniquer. Pour satisfaire ces gastronomes en herbe, servez-leur un dîner ludique et savoureux sur une table décorée de jouets.

Photos décoration : David Nakache
Recettes : Studio Guy Renaux

Un dîner presque parfait

Menu

Cocktail d'agrumes

Verrines de tomate et concombre au fromage frais

Brochettes de poulet au citron

Le soufflé aux poires et glace au Carambar de Patricia

la déco

La table enchantée

Les bonshommes et les bonbons envahissent la table du salon pour vos jeunes invités, ravis de dîner assis en tailleur sur des coussins. Les couverts, les verres ou les porte-noms font référence à l'univers enfantin. Ce qui n'empêche pas de dresser une table complète avec des codes d'adulte : couteau à droite, moulin à sel et à poivre… On dîne comme les grands !

Un dîner presque parfait

LA "TOUCHE" DÉCO

Bonbons, porte-noms et serviettes en papier adoptent la forme ronde. Pour les porte-noms, on peut utiliser un papier préimprimé ou dessiner soi-même le motif. Le principe : un maximum de couleurs ! *Serviettes en papier Eurodif.*

DIVERSION
Vous cherchez une diversion pour faire avaler des légumes à vos bambins ? Parsemez la table de leurs jouets fétiches. L'ambiance ludique fera peut-être oublier les légumes verts !

BRICOLO
Les pinces à linge customisées se trouvent dans le commerce ou se fabriquent. Quelques bouts de tissu, un peu de papier de couleur, de la peinture et un brin d'adresse transforment la pince en porte-nom.

TOUCHES COLORÉES
Des pastilles adhésives, habituellement collées sur les vitres, s'apposent sur la nappe. Elles accentuent le côté patchwork de la décoration et fournissent un jeu aux enfants turbulents.

PARTI PRIS
Au diable les harmonies et les tendances ! La dînette permet tous les assemblages. Sur un patchwork jeté sur une table basse, on mêle les jouets, les bonbons, les accessoires de décoration, la vaisselle traditionnelle et les verres incassables. Un joyeux désordre qui devrait plaire à vos jeunes invités !

PARFUM D'AMBIANCE

D.R.

Colle d'écolier, gâteaux sortis du four… : les parfums d'intérieur qui évoquent l'enfance ne manquent pas. Si vos bambins sont gourmands, essayez donc ce "Nuage de chocolat" cuisiné par Esteban (20 euros). C'est à s'en lécher les babines !

L'ASTUCE DÉCO

Verres superposés

Sens dessus dessous, un verre enferme des jouets, un autre reçoit des bonbons et des bougies. Un point de colle ou du scotch double face prévient les dégringolades.

SHOPPING DÉCO

Eurodif, www.eurodif.com

Une dînette presque parfaite

les recettes

l'apéritif

Cocktail d'agrumes

4 enfants

LE MARCHÉ :
- 1/2 litre d'eau gazeuse
- 2 oranges
- 2 citrons
- 1 pamplemousse
- 20 cl de jus d'ananas
- 5cl de sirop de canne
- 5cl de grenadine

PRÉPARATION :
À réaliser quelques heures avant de servir.
Presser les fruits. Mélanger avec le jus d'ananas, le sucre de canne et la grenadine.
Réserver au frais. Au moment de servir, ajouter l'eau gazeuse.

l'entrée

4 enfants
Préparation : 20 min Pas de cuisson

FACILE BON MARCHÉ

Verrines de tomate et concombre au fromage frais

LE MARCHÉ :
- 400 g de tomates
- 2 petits concombres
- 200 g de fromage frais en faisselle
- Le jus d'un citron
- 1 petit bouquet de ciboulette
- Sel et poivre

PRÉPARATION :
Laver, épépiner et couper les tomates et les concombres en petits cubes. Mélanger chaque légume séparément avec du jus de citron.
Mélanger avec une fourchette le fromage et la ciboulette ciselée.
Assaisonner.
Alterner, dans des verrines transparentes, 1 couche de concombres, 1 couche de tomates, et 1 de fromage. Renouveler l'opération.
Réserver au frais.

le plat

4 enfants
Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

FACILE BON MARCHÉ

Brochettes de poulet au citron

LE MARCHÉ :
- 300 g de blanc de poulet
- Le jus d'un citron
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de thym
- 1 c. à café de cannelle
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à café de sel
- Quelques graines de sésame
- 8 piques à brochette

PRÉPARATION :
Préparer la marinade dans un bol en mélangeant le jus de citron, l'ail finement haché (sans le germe), 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, la cannelle et le sel.
Plonger le poulet découpé en cubes de 2 à 3 cm.
Ajouter le thym, mélanger et mettre au frais 4 heures.
Cuire le poulet dans 2 cuillerées à soupe d'huile, de 12 à 15 minutes. Laisser refroidir dans une assiette.
Alterner sur des piques des morceaux de poulet et des tomates cerises.
Avant de servir, passer les brochettes au four chaud puis parsemer de sésame.
Accompagner d'une timbale de riz blanc déguisée avec des petits légumes découpés cuits à l'eau.

le dessert

4 enfants
Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

FACILE BON MARCHÉ

Le soufflé aux poires et glace au Carambar de Patricia

LE MARCHÉ :

- 4 poires
- 3 œufs
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de farine
- 1/4 de litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 40 Carambar
- 60 cl de crème liquide

PRÉPARATION :

Creuser les poires. Mélanger la chair avec 3 jaunes d'œufs, 60 g de sucre semoule et 40 g de farine.
Faire chauffer 1/4 de litre de lait avec une gousse de vanille.
Mélanger les deux masses.
Chauffer le four à 180 °C (th.6).
Monter les blancs en neige.
Mélanger le tout et faire cuire 25 minutes.
Pour la glace : faire fondre les Carambar avec la crème liquide.
Mettre dans une sorbetière pendant 25 minutes. Congeler au moins 2 heures.

L'ANIMATION

Minikermesse à domicile

Les enfants commencent à tourner en rond après le repas ? Vous n'avez pas de jardin de six hectares pour les faire gambader ? Avec quelques accessoires faciles à trouver et un peu d'imagination, organisez-leur une véritable kermesse en intérieur. Voici quelques idées de jeux pour vous faciliter la tâche.

© Fotolia

Le bateau

Accessoires : une bassine pleine d'eau, un gobelet en plastique.
Faites flotter le gobelet dans la bassine : chaque enfant doit placer un objet dans ce "bateau" (des billes par exemple) sans le faire couler.
Le perdant est éliminé, et on recommence.

Le dernier bâton

Accessoire : une boîte d'allumettes.
Alignez un nombre impair d'allumettes (15 ou 17) sur une table. Deux enfants jouent l'un contre l'autre : chacun peut prendre, à tour de rôle, 1, 2 ou 3 allumettes. Celui qui ramasse la dernière a gagné !

Le stand de tir

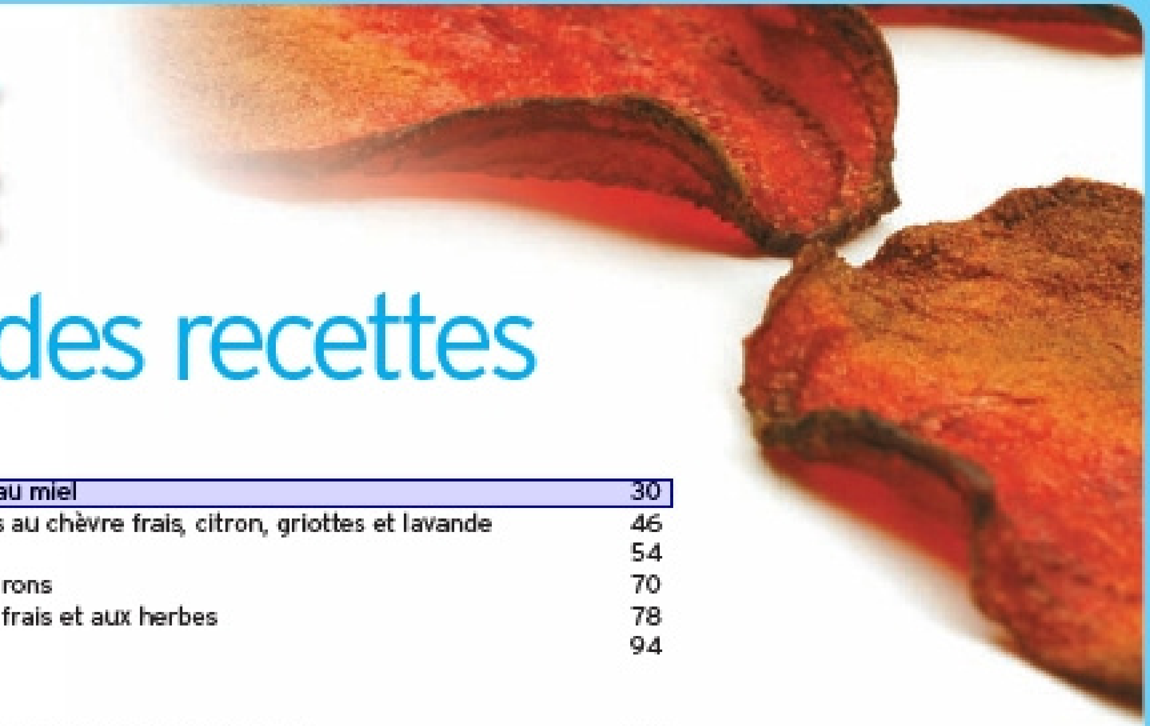
Accessoires : une bouteille pleine, une balle de ping-pong, un pistolet à eau.
Placez la balle de ping-pong en équilibre sur la bouteille et positionnez les "tireurs" à bonne distance. Celui qui fait tomber la balle a gagné.
Conseil : si vous ne voulez pas être inondé, pensez à disposer un sac poubelle sous la zone de tir !

La main dans le sac

Accessoires : un petit sac opaque, du riz, une coquillette.
Les yeux fermés, les enfants doivent plonger leur main dans le sac et retrouver un objet parmi d'autres (par exemple une petite coquillette dans un sac de riz, mais beaucoup d'autres combinaisons sont possibles). Le plus rapide a gagné !

Pensez à acheter quelques lots pour récompenser les vainqueurs...

Un dîner presque parfait



Index des recettes

Apéritifs

- Minibrick au chèvre et au miel 30
- Bouchées croustillantes au chèvre frais, citron, griottes et lavande 46
- Lichée d'hypocras 54
- Antipasti aux deux poivrons 70
- Minicrêpes au fromage frais et aux herbes 78
- Cocktail d'agrumes 94

Entrées

- Mille-feuille de betterave et mousse de chèvre frais 18
- La chorba d'Hakim 30
- Boulettes de quinoa à la sauce tomate 38
- Salade de mesclun aux tomates, figues et pignons 46
- Omelette aux herbes 54
- Le tartare norvégien de Mathieu 62
- Noix de Saint-Jacques au caramel balsamique et tagliatelles de courgette 70
- Les papillotes de Saint-Jacques et de langoustines d'Anne 78
- Verrines de tomate et concombre au fromage frais 94

Plats

- Crevettes, saumon et légumes en nage de lait de coco 21
- Tajine d'agneau aux poires 31
- Riz jambalaya aux deux fruits 39
- Les filets de rougets en tapenade de Danielle 47
- Les cailles aux raisins d'Emmanuel 55
- Fricassée de crabe royal et endives confites au gingembre 63
- Risotto aux gambas, poulet et légumes printaniers 71
- Cotriade bretonne 79
- Verrine de poires au roquefort 86
- Sandwich crabe, avocat, pomme 86
- Sandwich poulet rôti, caviar d'aubergine et basilic 87
- Sandwich haddock, crème, pomme et ciboulette 87
- Les baja rolls de Stacy 87
- Brochettes de poulet au citron 95

Desserts

- Gâteau pistaches et fraises / Sorbet fraise et rhubarbe 22
- Salade de fruits aux épices 32
- La mousse chocolat-tonka de Sophie 40
- Nougat glacé au Grand Marnier 48
- Taillis aux épices 56
- Omelette norvégienne 64
- La trilogie vénitienne de Carole 72
- Kouign-amann et ses pruneaux confits 80
- Crème brûlée safranée au pain d'épice 88
- Sandwich aux fruits rouges et menthe 88
- Le soufflé aux poires et glace au Carambar de Patricia 96

Cassegrain
Au rayon conserves
Cassegrain
Tomates Séchées
Suggestion de présentation
SUBLIMES
CONCASSÉS DE LÉGUMES
CASSEGRAIN.
www.cassegrain.com
Tomates séchées & gingembre, cumin
Olives vertes & pignons de pin
Aubergines & pistaches, thym
Poivron rouge & ail, persil
Artichauts & citron, basilic
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr